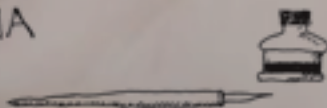




# handel och händelser

Bottnafjordens  
inköpsförening

BOTTNA  
BULLE  
TIN



## Arbetsfördelning och ansvarsområden varen 2020

### STYRELSE

Siv Hermansson, ordf.  
Bengt Gustafsson, ordf  
Jesper Gunnarsson, kassör  
Barbro Bliss, vice kassör  
Kerstin Bucher

### SUPPLEANTER

Agnes Rajnak  
Marie-Louise Ceder  
Ann-Sofi Söderling

### Adjungerade till styrelsen

Lena Sörensson  
Marcus Nordgren  
Lena Falkheden

### SOCIAL REVISION

Catharina Göransson  
Lena Sörensson

### VALBEREDNING

Gunnar Bäck  
Joanna Schroeder  
Pia Bergenholz

### ARBETSORGANISATION, INTRODUKTION

NYA MEDLEMMAR, MEDLEMSVÅRD  
Lena Falkheden  
Jeanette Karlsson, sammankallande  
Lena Sörensson  
Hannah Mattson  
Gunilla Rahm

### GDPR ANSVARIG

Joanna Schroeder

### KONTROLL AV RUTINER/MANUALER

Sammankallande i respektive grupp

### EKONOMI

Samordnare: Jesper Gunnarsson  
Jesper Gunnarsson (kassör)  
Barbro Bliss (vice kassör)

### REDOVISNING

Karl Forssell

### KONTROLLER

Handlingslistor:  
Birgitta Bengtsson (handlingslistor)  
Sofie Berglund (handlingslistor)  
Micke Silén (handlingslistor)

### Dagskassor:

Karin Qwarnström

### Kontopärm:

Barbro Karnfält  
Agnes Rajnak  
Maria Cederqvist/Pia Bergenholz

### Priser:

Marianne Haglund  
Åsa Cunniff  
Agnes Rajnak

### INVENTERING

Inger Almqvist  
Jan-Erik Johansson  
Övriga i ekonomigruppen

### DAGSKASSÖRER

Samordnare: Eli Tistelö  
Kerstin Bucher  
Eli Tistelö  
Pia Bergenholz  
Jonatan Liljedal  
Lillemor Sörman  
Ann Laurentz

### Reserver:

Karl Forssell/Ulla-Carin Forssell  
Barbro Bliss  
Marcus Nordgren

### DÖRRANSVARIG

Frans Yzermans

### TILLVERKNING AV NYCKELBRICKOR

Jan Sinclair

### UT- OCH ÅTERLÄMNING AV

NYCKELBRICKOR  
Siv Hermansson  
Barbro Bliss

### BESTÄLLNINGAR/INKÖP

Samordnare: Kiki Blomqvist

### BIOFOOD

Britt-Marie Hallén  
Paula Oksanen  
Annelie Svensson  
Ulla Hedenberg-Wikström  
Oliver Swarbrick (kryddor)  
Kiki Blomqvist, reserv  
Gunilla Rahm, reserv

### BIODYNAMISKA/JÄRNA,

Kiki Blomqvist  
Carmen Hüber  
Marie Augustin  
Reserv: vakant

### PH BALANS

Malene Hameleff

### SAMORDNING LOKALA PRODUKTER

Britt Johansson, sammankallande  
Marie Porali  
Marcus Nordgren  
Catharina Göransson  
Gunnar Bäck  
Tina Ehn  
Magdalena Herrnsdorf  
Lena Jarlöv (särskilda uppdrag)

### ÄGG

Karin Höglund

### HONUNG

Ina Weitershaus  
RAPSOLOJA  
Anton Olausson

### OLIVOLJA FRÅN PALESTINA

Lena Jarlöv

### GETRAW

Barbro Bliss

### STÅDMATERIALANSVARIG

Ami Engström

### ANNAT FÖRBRUKNINGSMATERIAL

Gunnel Berlin

### GENOMGÅNG AV SORTIMENT

Sammankallande: Joanna Schroeder  
Marcus Nordgren  
Anton Olausson  
Oliver Swarbrick

### VARUUPPACKNING/LEVERANS

GRUPP 1, BIOFOOD  
Sammankallande: Eva Hjerling  
Agnes Rajnak  
Kerstin Bucher  
Barbro Lindahl  
Lisa Karnfält  
Lisa Åstrand  
Gudrun Gylling  
Maria Östling  
Lillian Röstlund

### GRUPP 2, BIODYNAMISKA PRODUKTER

Sammankallande: Ann-Sofie Söderling  
Kerstin Holmer  
Lars Glimmerfors  
Caroline Lindqvist  
Ann-Charlotte Enoksson  
Ann-Sofie Söderling  
Anders Söderling  
Lydia Sandrén  
Lena Andersson

### RESERV för båda uppackningsgrupperna:

Lena J Iseland

### RECYCLING, BÖCKER,

VÅRD AV BUTIKEN  
Samordnare: Gunilla Rahm

### STÄDNING AV LOKALEN

Städgrupp 1  
Sammankallande: Helen Melander  
Staffan Engström  
Martin Bucher  
Annette Hellberg  
Michael Olsson

### Städgrupp 2

Sammankallande: Eva Olofsson  
Eva Dal  
Gun Hallenius  
Siv Ann Andersson

### Städgrupp 3

Sammankallande: Anett Florén  
Trude Selläg  
Per-Arne Ytterman  
Eva-Lo Västvik

## 3 Förord

### Bottnafjordens inköpsförening

- 7 Hur det började - *Lisa Åstrand*
- 11 Om organisationen - *Lena Falkheden*
- 12 Att hålla hus - om lokalerna genom åren - *Catharina Göransson*
- 14 Solidaritet och soliditet - *Siv Hermansson*
- 16 I den här föreningen odlar vi tillit - *samtal med gruppen för arbetsorganisation*
- 20 Omgivningarna
- 22 Ekonomisk förening- *Gunnar Bäck*

### mat

- 26 Man behövs här - *samtal med Kiki Blomqvist, samordnare av beställningar*
- 28 Grönsaker - *Marcus Nordgren*
- 30 Varornas väg - *Britt Johansson, arbetsgruppen för samordning av lokala produkter*
- 31 Tre intervjuer med lokala leverantörer - *Catharina Göransson:*
  - Det var så himla gott, jag ville göra det igen! *Johanna Nylén, bagare*
  - Det ska inte vara långt mellan konst och bönor. *Marcus Nordgren, Bönhuset*
  - Det handlar om att skapa en cirkulär bygd. *Magdalena Herrnsdorf och Göran Danielsson, Branneby/Vägen ut!*

### möten

- 41 Vi är många som provat våra drömmar om att driva kafé - *Gunilla Rahm*
- 46 Jag sätter pris på frihet under ansvar - *några minuter med kocken Joakim Arborén*
- 47 Förenade njutningar - *Catharina Göransson*
- 48 Marknaderna - *Lena Falkheden*
- 50 Det räcker inte med mat - *Gunnar Bäck*

### möjligheter m.m.

- 54 Utmaningen är att bli bäst på att vara vi just här - *Boban Kalmár*
- 56 Cirkulära Bottna - *Lena Falkheden*
- 57 I vidare samverkan - *Catharina Göransson*
- 58 En utbyggnad - *Lena Falkheden*
- 60 Spaningar inför framtiden - *Catharina Göransson*

## Appendix

## Om Bottna Bulletin

Bottna Bulletin startade som papperstidning och blev digital för fem år sedan. Detta nummer ägnas uteslutande åt Bottnafjordens inköpsförening, som firar sitt tjugoförårsjubileum. Gästredaktör är Catharina Göransson, som sedan starten varit djupt engagerad i inköpsföreningens idé och verksamhet.

*Gunnar Bäck*  
ordinarie redaktör för Bottna Bulletin



*handel och händelser – Bottnafjordens inköpsförening 20 år.*  
Tryckt utgåva av Bottna bulletin #16/2020.  
Gästredaktör: Catharina Göransson.  
Redaktion: Gunnar Bäck, Lena Falkheden, Boban Kalmár,  
Marcus Nordgren.  
Formgivning: Marcus Nordgren.  
Tryckt i 300 ex Nordbloms Trycksaker AB Hamburgsund.  
Omslag: 200 Scandia  
Inlaga: 130 Scandia  
Ansvarig utgivare: Gunnar Bäck.  
[bottnafjorden.se/bottnabulletinen](http://bottnafjorden.se/bottnabulletinen)  
Kontakt: [info@bottnafjorden.se](mailto:info@bottnafjorden.se)  
Bottnafjordens Inköpsförening Ek För  
Skärholmen 1, 457 48 Hamburgsund

## Förord

*Based on a true story.* Detta har hänt, och det pågår. När Bottnafjordens inköpsförening firar tjugoför år passar vi på att summera erfarenheter och meddela spaningar om framtiden, göra ett tillkännagivande från vår plats på jorden och inte utan stolthet sända ut nyheten att det går att ta handeln i egna händer.

Framgång kan läsas i siffror, i omsättning och medlemstal, från de första tjugoför medlemmarna från början till dagens drygt 160 aktiva. Den som flyttar hit blir oftast medlem, men det handlar om mer än så.

Det kunde handla om svinn. En ekonomisk förening som driver handel med livsmedel har, liksom livsmedelsbranschen i stort, detta ofrånkomliga bortfall som kallas svinn. Den som tog sig tid att följa svinnets upp- och nedgångar genom åren skulle ha kunskap att hämta bara genom att studera hur inköpsföreningen vid Bottnafjorden hanterat frågan genom åren. Hur finesser införts, som nyckelbricka med individuella tags så att man kan handla när som helst, 24/7, som kontopärmen där man skriver in vad man handlar och som kontrollräknas, hur kontroller införs som inte upplevs som särskilt kontrollerande. Det är det där sättet. Att bygga tillförsikt genom tydlighet. I god anda.

*Vad är det för en skatt?* I sin bok *Mellan det förflutna och framtiden* skriver filosofen Hanna Arendt om människor i den franska motståndsrörelsen, som, när freden väl är där, tvingas återgå till "ett privatliv som inte kretsar kring något annat än sig självt". De hade tagit på sig initiativet, skriver hon. De hade, utan att märka det, emellan sig "börjat skapa det offentliga rum, där friheten kunde framträda."

Skatten skiner igenom i de samtal och intervjuer som här följer. Ett återkommande ord är tillit. Tillsammans med ett avsevärt socialt och kulturellt kapital.

Är det då en kornbod mellan de bohuslänska bergen? Per Lilienberg, en gång rektor på Gerlesborgsskolan, skapare av loggan till både bulletin och inköpsförening, myntade på sin tid orden "*Gerlesborg - ett paradisförsök*". Han såg tidigt potentialen i denna trakt, som vi inflyttade fick ärva.

Tillsammans äger vi vår verksamhet, och har delägarande i lokalerna för butik och café. Detta är vårt *common*. Elinor Östros, nobelpristagare i ekonomi 2009, såg i sin forskning hur system fungerar sämre utan samarbete och tillit. Tydliga regler och tydligt ansvar måste till och förändring ska växa inifrån själva verksamheten.

Man vill tacka alla, säger ordföranden. Så är det.

Bottna Gerlesborg  
25 februari 2020  
Catharina Göransson

"... understödja andra initiativ, vilka genererar möten mellan människor, främjar en långsiktig social, ekonomisk och bärkraftig utveckling och en god livsmiljö i lokalområdet samt därmed förenlig verksamhet."

*Utdrag ur stadgarna för Bottnafjordens inköpsförening, mat, möten, möjligheter m m*

# Bottnafjordens Inköpsförening





*Det händer att nyare och yngre medlemmar säger, att ni som var med från början, när föreningen bildades, berätta hur det gick till! En eftermiddag i december bjuds de allra första medlemmarna på minnesfika. Lisa Åström skriver.*

## Hur det började - Lisa Åstrand

Året är 1999 när Kerstin Hermansson på kvällen den elfte december skriver i sin dagbok: "På väg till mötet klockan tre hämtade jag Elsa och Ann. Bottnafjordens inköpsförening ek för, mat, möten, möjligheter är bildad."

På dagen tjugo år senare träffas hon och några av dem som var med från början för att se tillbaka och blicka framåt.

Catharina Göransson tänder ljus i Café Olivia och dukar upp till minnesfika för föreningens allra första medlemmar. En efter en droppar de in.

Det är årets mörkaste tid och solen är en så sällsynt gäst att man nästan glömt den. Inger Brantenberg påstår att hon sett den. "Och jag tänkte, vad är det för strålkastare tills jag förstod att det var solen."

Idag för exakt tjugo år sen var det mörkare i Bottna. ICA-affären hade slagit igen på vårkanten. Bottnaborna stod utan sin livsmedelsoas och därmed en naturlig mötesplats.

"Man måste se varandra. Man måste säga hej till varandra." Catharina Göransson kan inte nog understryka vikten av mötesplatser.

I dessa fossila tider skulle ju de av ICA övergivna Bottnaborna kunnat foga sig och ta bilen och bege sig sådär anonymt till någon annan ort och handla. Men nej. Det dög inte. De hade flyttat till just Bottna för att de ville leva här. Och man måste säga hej till varandra.

Den här samlingen människor kavlade upp ärmarna, snurrade på tanketombolan och bestämde sig för att skapa en ny mötesplats.

"När man kommer ihop, då kommer det idéer", säger Elsa Agélii.

Första tanken var att starta en lanthandel som kunde ersätta ICA, men det fanns ju en anledning till att ICA lagt ner.

"Jag var emot idén att bilda en lanthandel. Vi var för få som bodde här på vintern och personal kostar och så vidare", säger Lena Jarlov om hur de kom fram till att skapa en ekonomisk förening istället.

"Vi satt på madrasser på golvet i Klas Nilssons hus, granne med ICA-hallen", berättar Catharina. "Hushållningssällskapet var där. Ni ska ha pengar till detta, sa de och hjälpte till med en ansökan till LEADER II Norra Bohuslän. Vi fick medel, jag blev projektledare på halvtid och vi kunde köpa en bra våg."

Lena Falkhedens namnförslag Bottnafjordens inköpsförening antogs och registrerades 29 februari 2000. Med tillägget mat, möten, möjligheter.

"Och sen dess har inköpsföreningen varit en ständigt pågående fest", säger Lena Jarlov. "Alltså rent juridiskt!" När man ska ha hand om matvaror över disk finns det regler kring



hygien och personal och duschar att ta hänsyn till och som det kan vara svårt att leva upp till. Om man har en medlemsorganisation och bedöms under paragrafen fest gäller andra regler än om verksamheten är offentlig.

Så fick det bli. Med drygt dussinet medlemmar startade föreningen som hos myndigheterna gällde som fest.

Första lokalen låg på bottenvåningen i dåvarande vandrarhemmet, Skärholmen, det som nu är Bottna Inn. Källarkänsla. Rått och kyligt.

"Jag tyckte det var lite väl sunkigt och ville vi skulle ha ett städschema. Men så det gick inte", berättar Kerstin Hermansson. "Det här var barn av 1968 och de skulle inte ha något schema, utan städa skulle vi göra när vi hade lust."

Men en person fick i uppgift att kalla samman när det var dags att städa. "Och vem tror ni det var? Jo jag!" fortsätter Kerstin och skrattar. "Jag fick ringa runt till mina nya vänner och påminna ..."

Till slut gav styrelsen med sig och Kerstin fick göra ett städschema.

"Och det har jag hållit på med i 17 år."

I början var det mycket stödköp och ett och annat tvångsköp för att få verksamheten att gå ihop.

"Jag tvingade Gustav (Öberg) att bli medlem och betala in en andel, som då var 750 kronor, för att jag skulle kunna betala en räkning", skrattar Kerstin Hermansson som inte bara gjorde städscheman utan också var kassör.

"Karin Mailänder, som hade barn, sa att vi ska ha mjölk, hon tog ansvar under namnet Mamma Mu", berättar Catharina Göransson. "Det höll ett tag, vi fick ha samleverans med Gerlesborgsskolan för att komma upp i mängd."

Sedermera flyttade butiken till en barack på KKV-b, numera riven, belägen på samma plats där nybygget är nu.

När föreningen nu stigit till högre höjder var det dags för höstmiddag med servering vid sittande bord.

"Vi hade varit i en källare! Nu skulle vi ha manglade vita linnedukar", sa Catharina Göransson och lånade Gerlesborgsskolans tvättstuga och satte igång att mangla tillsammans med Agneta Ekman Wingate.

Så småningom flyttade butiken från baracken till Lilla Galleriet. Men varje sommar fick den flytta ut när det skulle vara konstutställning. Medlemmarna gick kvinna och man ur huse för att hjälpa till med flytt och inpackning av varor för att ge plats åt konsten. Någon ordnade fika, någon annan lunch.

"Det var så trevligt att man saknade det sedan", säger Kerstin Hermansson.

"Ja, de där flyttarna bekräftar att det inte finns någon anledning att göra en verksamhet för lätt och effektiv", säger Gunnar Bäck. "Bara det sker i god anda och tillsammans."

Minnena simmar fram och tillbaka över bordet.

Liggaren förevisas, med Kerstins handgjorda räkenskaper, innan datorn. En ren uppvisning i Vackert Skrivet.

Mjölkdysken i inköpsföreningen har numera sinat och isen till fiskdysken där Agneta Ekman Wingate och Eva Lo Västvik var fiskmadamer har smält.

Men andra företeelser i föreningslivet har fortlevt. Ljusen från julmarknaden som föreningen tände upp igen i början av 2000-talet har fortsatt att skina, allt starkare för varje år.

Ordning och reda. Skratt och poesi. Och en och annan tår.

"Jag fyllde 60 och folk kom vandrande med fruktträd i händerna, sång och musik. Jag satte mig ner och grät", minns Inger Brantenberg. "Jag var helt ny och så hade jag plötsligt massor med vänner! När jag tänker tillbaka på det kan jag fortfarande få en tår i ögat."

"Möjlighet är ett viktigt ord som fått betydelse", säger Lena Jarlov. "Inköpsföreningen är ju grogrunden för både Tillsammansodlingen och Vänboendet."

Minnen avhandlas men även framtiden.

"Jag ser fram emot den dag, när vi tar tag i energifrågorna. Ett fossilfritt Bottna", säger Gunnar Bäck. "Elverktyg, elbilar... Att vi kan ha en tank, så vi kan tanka vår dieselbil med kretsloppsdrivmedel. Och att någon solcellsskulptör gör solcellsskulpturer. Vi har ju allt, skulptörer, galleri, sol..."

"Det finns ju folk från staden som vill bo på landet men inte vill leva i glesbygd. Lokalt i all ära men man vill ju inte isolera sig fullständigt. Jag tycker det är viktigt med hållbar konsumtion, och i det ingår kultur och att känna sig delaktig med andra", säger Marcus

Nordgren, som sitter med vid bordet som fotograf.

”Och vad är en grön begravning?! ”frågar sig Agneta Ekman Wingate som den prästdotter hon är, uppvuxen med historier om begravningsentreprenörer.

”Det kan jag berätta, det kallas frystorkning”, säger Lena Jarlov som varit på studiebesök i ämnet på Lyrön.



Visioner torde rymmas under tillägget med mera, som lades till i stadgarna efter mat, möten, möjligheter, eftersom de inte kunde veta vad allt detta skulle kunna leda till.

”Kärnverksamheten är vårt dagliga bröd. Maten”, slår Lena Jarlov fast och tar ner drömmarna på jorden igen.

”Var maten kommer ifrån. Hur varorna är förpackade. Klimatet.”

”Ja. FN:s klimatmöte pågår nu” påminner Lena Falkheden. ”Vi har tio år på oss att halvera koldioxidutsläppen till 2030 så att vi enligt Parisavtalet når målet att hålla den globala uppvärmningen under 2 grader, med siktet mot max 1,5 grader. Vi spelar roll.”

”Det är inte alltid vi fått till det med de färskas grönsakerna i vår butik. Vi behöver ett system som funkar. Det måste funka. Centralverksamheten”, understryker Lena Jarlov.

Så är minnesfikat över och alla fortsätter vidare. Jag går för min del in i butiken.

En dag händer det. Allt är möjligt. Man kan köpa lök och potatis odlad i den egna bygden. Tjugo år tog det att få rätsida på en uppochnedvänd värld. Ial-lafall i denna del av världen som är precis som det låter. Där de tröttnade på att driva som vind för outsourcingen av själva Livet och bestämde sig för att just bottna. I sig själva och sin del av planeten. Skaffa sig livs-medel. Knyta an till själva livskedjan igen, tvärs mot den tidsandan som rusat mot det öde inre landet där varje individ är frigjord från övriga mänskliga band. Där man handlar mat man inte vet på vems bekostnad den producerats, i stora shoppingcenter, där man slipper säga hej i den självbetjäningsskassa man skannar in sina födoämnen i för att forsla hem dem ensam i sin stora bil, till sin lägenhet. Där man låser sin dörr och upplever samhörighet, sorg och glädje med rollfigurerna i drama-serierna på sin platta skärm.

Förening är motsats till separation

## Organisationen - Lena Falkheden

Bottnafjordens inköpsförening är en ekonomisk förening. Föreningens högsta beslutande organ är föreningsstämman. Varje medlem har en röst. Styrelsen sammanträder en gång i månaden. Som medlem betalar man en medlemsinsats på 250 kr, en insats som kan betalas tillbaka om man går ur föreningen, samt en årsavgift på 200 kr per år.

Allt arbete i inköpsföreningen görs av medlemmarna. Arbetsinsatsen per medlem är 4 timmar per månad. Inköpsföreningens verksamhet drivs helt av medlemmarnas eget arbete. Ingen är avlönad.

Sedan starten har ambitionen varit en horisontell organisation med självstyrande grupper och med följande ledord: *Det ska vara roligt. Man ska träffa varandra, mötas och samtala.*

Idag finns 25 arbetsgrupper och runt 20 enskilda arbetsuppgifter. Alla aktiva medlemmar har minst en arbetsuppgift men många medlemmar är med i flera arbetsgrupper. Det finns arbetsuppgifter som passar alla för att passa till livssituation, yrkesarbete osv. För medlemmar som inte är permanentboende i trakten kan till exempel städning under sommarperioden vara en uppgift.

Arbetsorganisationsgruppen har ett övergripande ansvar för att alla aktiva medlemmar ingår i en arbetsgrupp och att alla grupper har tillräckligt många medlemmar. Gruppen samordnar och rapporterar till styrelsen.

Under åren har verksamheten utvidgats och nya grupper har successivt tillkommit och en del grupper har avvecklats. Nya behov uppkommer och nya initiativ tas av enskilda medlemmar, arbetsorganisationsgruppen eller styrelsen.

Den som vill bli medlem i Bottnafjordens inköpsföreningen skickar en ansökan till styrelsen via föreningens hemsida. Ansökan ska sedan godkännas på ett styrelsemöte och därefter kallas nya medlemmar till ett introduktionsmöte.

I takt med att föreningen vuxit i medlemsantal har rutinerna för introduktion av nya medlemmar utvecklats. Arbetsorganisationsgruppen ansvarar för att hålla introduktionsmöten. På dessa introduktionsmöten berättar vi om föreningens historia, syfte och värdegrund, organisation, arbetsinsatser, ekonomi och verksamhet. Den röda tråden är mat, möten och möjligheter. På introduktionsmötet går nya medlemmar också med i någon arbetsgrupp och betalar medlemsinsats respektive årsavgift. Därefter kan man handla på torsdagar. Efter tre månader får man rätt att lösa ut en egen nyckelbricka och därmed kan man handla när som helst.

En av de senast tillkomna grupperna är torsdagssopegruppen som numera till en billig penning serverar soppa varje torsdag på Café Olivia samtidigt som butiken under två timmar är bemannad med dagskassör.



## Att hålla hus - om lokalerna genom åren - Catharina Göransson

Att i praktiken driva en inköpsförening med ambitionen att utgöra en mötesplats förutsätter en lokal. En av arbetsgrupperna, som beredde vår början, mer eller mindre lus-kammade trakten efter ett lämpligt ställe. Ett hus i Bräcke, med gångavstånd till Konstnärernas kollektivverkstad Bohuslän/KKV-b och Gerlesborgsskolan, visade sig vara till försäljning, och ägaren erbjöd oss att hålla våra möten där. Vilket vi gjorde, och under tiden funderade vi på om det var rätt plats. Huset låg visserligen bra till, men att äga ett hus med renoveringsbehov skulle troligtvis tvinga oss till andra ekonomiska överväganden än dem vi hellre ställdes inför. Vi föredrog att hyra och till slut fick vi ett utrymme i dåvarande Skärholmens vandrarhem, där bröderna Svedin erbjöd ett oinrett förrådsrum i källarplanet, med betonggolv och högt i tak.

Där inrättade vi oss. Med öppet kl 17-19 en kväll i veckan, varje gång med kaffe och bullar.



Arbetsplanen tog form och varor beställdes hem. Vi kom och vi handlade och vi blev fler. Lokalen var råkall och fuktig, vintertid fick vi låna en byggfläkt av hyresvärderna. Om sommaren slog vi igen, semestertid var det var för ojämnt deltagande och alla behövdes för att det skulle fungera med rutiner omkring beställning, upppackning, hanterandet av pengar och bokföring, städning och sophantering. Vi kunde ingenting om att driva handel. Men vi lärde oss. Vi fick idéer och vi höll stånd.

Efter andra årets sommar kunde vi så flytta in i en av dåvarande baracker på KKV-b. Vi ville till området, som ju är ett kulturcentrum i sitt slag med verkstäder, utställningar och café. En arbetshelg i slutet av augusti när lokalen skulle göras iordning blev som en stor fest, alla var där. Några stod för mat, det var sol, vi satt ute i gräset och åt, fönstren renoverades och väggarna målades med en fin ljusgrön nyans som någon tagit fram, det rollades och fikades och hyllorna kom på plats tillsammans med borden för lösviktsvaror, och kaffetrustningen dukades upp. Invigning skedde med bandklippning och fanfar, vi hade till och med en liten målning på väggen som någon donerat och en bokhylla med fri utlåning av böcker. Och så kunde vi börja på nytt. Med öppet en kväll i veckan, och när det blev sommar packade vi ihop och stängde. Fler medlemmar tillkom.



Men vad var det för lukt som satte sig i påsar och kläder? Det skulle visa sig, efter att golvet tagits upp och prover tagits och skickats på analys i Oslo, att det var kreosot i barackens blindbotten. Det gick inte an, där kunde vi inte vara kvar. Vart skulle vi nu ta vägen?

Om somrarna hade KKV-b utställning i Lilla galleriet och drev sommarcaféet Olivia i den intilliggande cafélokalen, men resten av året stod dessa lokaler tomma. Om inköpsföreningen fick flytta in skulle det bli en win-win-situation, med inkomst för KKV-b som då stod för lokalerna, och en fin lokal för oss, bredvid caféet. Och så blev det. Vi flyttade över, bar och kånkade, städade och packade upp, åt soppa och fikade. Och började om. Flera medlemmar kom till. Det fanns utrymme för Medlemmarnas marknad, återbruksskåp för kläder och Bottna Boutique med lite finare vintage. Några åtog sig att idka café vintertid, vi fick en utvidgad mötesplats, där vi pratade och åt goda kakor, vi genomförde en seminarieserie mellan hyllorna och butiken Folkfår flyttade in i caféet. Och vi handlade. Sortimentet växte, medlemmarna blev fler. Och varje år i juni packade vi ihop varor och inredning, det var små fester i sitt slag, en häpnadsväckande samhörighet och glädje alstrades i dessa fysiska krafftag och serveringar av soppa och smörgås. Åren gick. Skulle det inte gå att få till en egen lokal i alla fall?

Det var inte något lätt beslut att ta ner den gamla stensågen i Stensalen, ett kulturarv i sitt slag. Men gjorde man det, skulle ju ett nytt utrymme skapas. En inredd lokal för inköpsföreningen på helårsbasis tog verkligen form och detta tack vare en jätteinsats av många medlemmar och samtidigt isolerades Stensalen och fick indragen värme. Någon gjorde ritningar med genomgående färgsättning på väggar och inredning. Någon drog elen och element monterades på plats, andra byggde väggar och väggskåp, det målades hyllplan och sattes upp, ett vackert skåp för exponering av hygienprodukter införskaffades och låsbara dörrar med nyckelbricka installerades. En auktion på det årets höstmarknad inbringade pengar till inköp av ny kyl och frys. Vad är det här för förening, kunde man fråga sig, när butiken öppnades. För det låg som ett skimmer över lokalen, det strålade av ljus över säckar med lösviktsvaror och mörklila hyllor, där varor stod uppställda. Och föreningen, ja, den växte och växte och har den inte slutat att växa så växer den väl än.





Siv Hermansson var länge kassör i inköpsföreningen. När vi nu firar tjuugoårsjubileum är hon sedan nästan ett år den ena av föreningens två ordföranden. Här skriver Siv om ekonomin i den ekonomiska förening vi driver

## Solidaritet och soliditet ekonomin i en ekonomisk förening som fyller 20 år - Siv Hermansson

När jag började som kassör år 2005 fanns det ibland inga pengar att betala räkningar för. Vi fick ringa upp leverantörerna och be dem dela upp fakturan. När vi en gång räknade igenom skuldparmen, fanns där 17.000:- i obetalda varor. När vi väl fått in de pengarna från medlemmarna kunde vi betala alla räkningar igen.

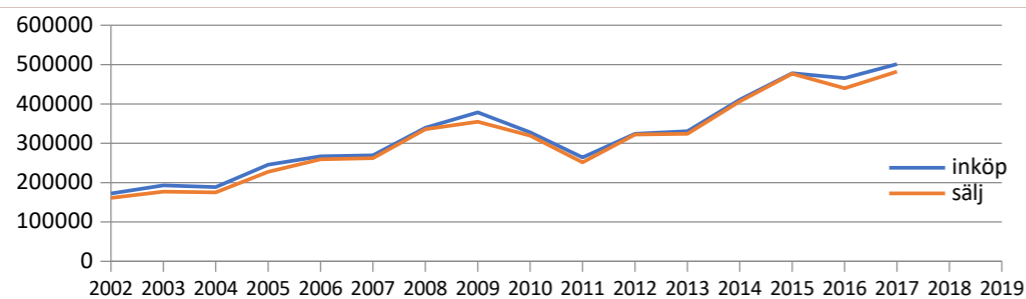
"Som kassör säger man nej till allt. Som ordförande säger man ja."

Ett citat från Siv, tidigare kassör, numera ordförande.

På den tiden måste våra varuinköpare fråga kassören inför varje beställning de gjorde och hur mycket de fick handla för. Men varje gång köptes det in varor för lite mer... Det löste sig, på litet olika sätt. Det kunde handla om skyndsamt inlämning av dagskassorna till banken. Eller så bad vi medlemmarna solidariskt betala in en mindre summa som förskott på sina konton. Och med tiden kunde parmen för skulder döpas om till kontopärmen.

Inköpsföreningen är en mötesplats för medlemmarna. Och kontopärmen är navet i föreningens ekonomi. Varje medlem har ett eget blad under en flik i parmen, där köp och inbetalningar manuellt skrivs in. Varje medlem har också en nyckelbricka och kan komma in när som helst och därmed handla dygnet runt. Nu för tiden ligger alltid kontopärmen på plus, medlemmarna litar på våra ekonomiska rutiner och betalar in i förskott för sina kommande köp.

Årsavgifterna hade just införts när jag blev kassör. Det är aldrig lätt med nya avgifter och det blev tungt ett tag, men jag fick hjälp. Solidariskt betalar vi nu tvåhundra kronor per år



Omsättning kr

och vuxen, och vid det här laget är detta en självklarhet i föreningen. När du inte längre betalar årsavgift får du inte handla och din nyckelbricka slutar fungera.

Årsavgifterna bidrar mycket till soliditeten. Föreningens ekonomi är nu stabil. De årligen inkommande avgifterna medför också att vi kan begränsa påslaget, dvs det som läggs ovanpå inköpspriset, till 8%. Omsättningen (se föregående tabell) har ökat och är nu uppe i 500 000 kronor.

Föreningen växte, medlemmarna blev fler, och 2010 höll en jag ekonomikurs med syftet att fler skulle lära sig om föreningens ekonomi. Men framförallt sökte jag nästa kassör. Som en följd är vi nu flera medlemmar som arbetar i olika konstellationer runt ekonomin, arbetet har delats upp på allt fler.

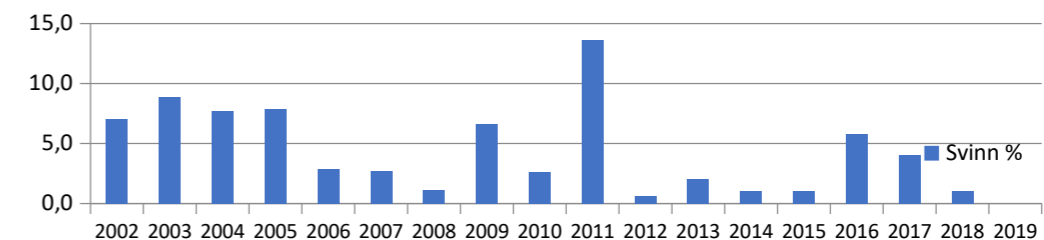
Svinnet, varor vi betalt men inte får betalt för, är en stor fiende för oss med det låga påslag vi har om 8%. Genom åren har svinnet gått upp och ner. (Se tabellen nedan.)

Många åtgärder har införts under åren för att förhindra svinn och därmed säkra flödet av medlemmarnas pengar. Flera hjälpmedel och nya rutiner har tillkommit sedan 2005, såsom handlingslistor, kontroll av vågen, kontrollräkningar av kontopärmen, byte av låssystem, bättre miniräknare, sommarinventering med mera.

Vi kan verkligen berömma oss av att göra ett fantastiskt arbete, tack allihopa!

Ekonomin i Bottnafjordens inköpsförening baseras på:  
**Jämlikt** - Varje medlem äger inköpsföreningen på lika villkor, med samma rättigheter och med likadana skyldigheter.  
**Ideellt** - Ingen får betalt för sitt arbete och alla arbetar för att föreningen skall fungera.  
**Tillit**

Ur verksamhetsberättelsen 2001.



Svinn %

## I den här föreningen odlar vi tillit samtal med gruppen för arbetsorganisation - Catharina Göransson

När vi hösten 99 beslöt oss för att starta en ekonomisk förening för att driva egen handel med bra varor inrättade vi grupper som utredde saker. Det handlade om allt från frågan om sortiment och leverantörer till lämplig lokal och ekonomi. Jag arbetade med rutinerna. Till filosofin hörde att man inte skulle vara ensam om en syssla, det skulle vara roligt att gå till föreningen, och innan man blev utmattad skulle man lämna över stafetten.

En vinterdag träffar jag Lena Sörensson och Jeanette Karlsson på café Olivia, båda ingår i den grupp som ansvarar för hur arbetet i föreningen organiseras och hur nya medlemmar tas emot. De övriga i gruppen är ute och reser. Men Siv Hermansson, numera en av föreningens två ordförande, har tidigare ingått och likaså Catharina Magnusson. De är också med i samtalet.

Catharina M: Jag minns att vi då i början gjorde en riktig research efter närodlade varor. På den tiden fanns det ju också väldigt litet av ekomat i butikerna.

Siv H: Från början var idén att man skulle rotera och byta uppgifter i arbetsgrupperna. Men det visade sig snart att de flesta inte alls ville byta.

Catharina M: För Rolf och mig handlade det inte bara om varorna, det var en gemenskap vi fick, när vi flyttade hit. Då gjorde föreningen stora fester i Stensalen, där alla åldrar var med. Och tillsammans ställde vi i ordning lokaler, målade och lagade mat.

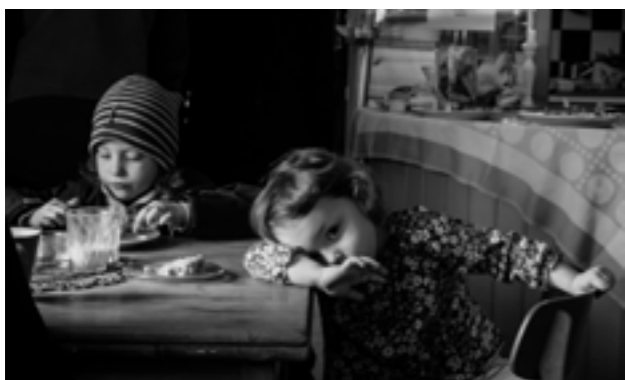
Lena: Vi kom till Bovallstrand, och där öppnades då inga dörrar. Jag stod nästan inte ut. Jag hörde talas om inköpsföreningen och så kom jag hit. Här fanns ett socialt sammanhang, för mig var det en oas. Jag började gå på café Existens på lördagar.

Jeanette: För mig var inköpsföreningen något av en nyckel, en dörröppnare. Jesper har ju sina rötter här, så för honom var det annorlunda. Men för oss båda blev detta ett sätt att få ett rikt socialt liv på väldigt kort tid. Vi valde tidigt att ha café Olivia, det var bra.

Siv: Min början gick också genom café Olivia, det var tillsammans med Gunilla Rahm. Jag blev medlem då. Jag jobbade på annan ort och behövde en uppgift som jag kunde sköta ensam. Så jag blev kassör.

Vi hade ett talesätt i början. Att kassören skulle sova gott om natten. Gjorde du det, Siv?

Siv: När den årliga serviceavgiften infördes 2004, så var det mycket jobb med kassörskapet. Alla ville ha lägre priser på



varorna och det var en massa diskussioner. Då kom det ett mejl från Barbro Bliss, som räddade situationen: "Jag kan ju det där med ekonomi", skrev hon. "Men jag kan inte dagtid."

Nu har föreningen 160 medlemmar. Det kommer nya medlemmar och det faller bort. Hur går det till att bli medlem nu för tiden?

Jeanette: Man kan anmäla sitt intresse via vår hemsida. Eller så lägger man en lapp i butiken, med namn och adress. Sedan får man ett mejl från mig, där jag skriver ungefär: Vad roligt att du vill bli medlem och välkommen till introduktionsträff. Antingen har jag då ett datum att ge eller så skriver jag att personen ifråga kommer att bli kallad. Det tar som regel tre månader från intresseanmälan tills man är full medlem. Då har man betalt sin avgift, lärt sig rutinerna för att kunna handla och betala för sig och man har fått egen nyckel till butiken. Det ska ta litet tid. Det är mycket som är ovant och nytt i början.

Hur går ett sådant introduktionsmöte till?

Flera röster svarar: Det är slöseri att ha bara en person på en sådan träff, så vi väntar tills vi har en liten grupp att kalla ihop. Ordförande och organisationsgrupp deltar och vi berättar om föreningens bakgrund och idé, och hur man gör. Café Olivia ingår i introduktionen och tillsammans tar detta cirka en och en halv timme. Innan man går hem ska man ha en roll i en arbetsgrupp. Efter ett par månader följer Hanna (som just nu är i Indien) upp var och en. Vi har rätt så bra koll på alla medlemmar och deras arbetsinsatser.

En gång om året går vi igenom medlemslistan och stämmer av med arbetsgrupperna, det ger en hyfsad överblick. För dem som inte längre är aktiva har vi installerat ett hedersmedlemskap. Strukturellt är kanske inte allt helt på plats, men det funkar. Grunden är att man lär känna varandra i grupperna, det har stor betydelse.

Och hur ser överföringen mellan grupperna ut?

Jeanette: När vi nyligen skapade cafégrupp och cafévärdare så var det naturligt att från början bygga in ett utbyte.

Lena: Ibland önskar vi att beställare och uppackning hade mera kontakt.

Siv: Vi har haft möten...

Jeanette: När väl arbetsgrupperna är igång är de självgående. Och sammankallande i varje grupp återkopplar till oss i organisationsgruppen om det är något.

Om ni skulle se föreningens organisation som en bild, hur skulle den se ut?

Lena: En platt organisation! Kanske en figur där maten är början och centrum med allt annat runt... Eller en cirkel.

Catharina M: Jag ser föreningen som en mylla, där frön planteras och spirar, det växer starkt ur den här jorden. Såsom behovet av mat, sällskap, händelser...

Vi diskuterar vad som är viktigast. Skulle t ex maten kunna utgå? Men nej. Det är runt maten vi samlas. Konkret och bildligt. Mat är något så rikt och sammansatt, med rötter i kultur och odling. Men tillit, säger vi. I den här ekonomiska föreningen odlar vi bland andra grödor också tillit.

Hur ser ni på framtiden och de förändringar vi står inför och föreningens funktion i det?

Siv: Det ideella arbetet är ryggraden.

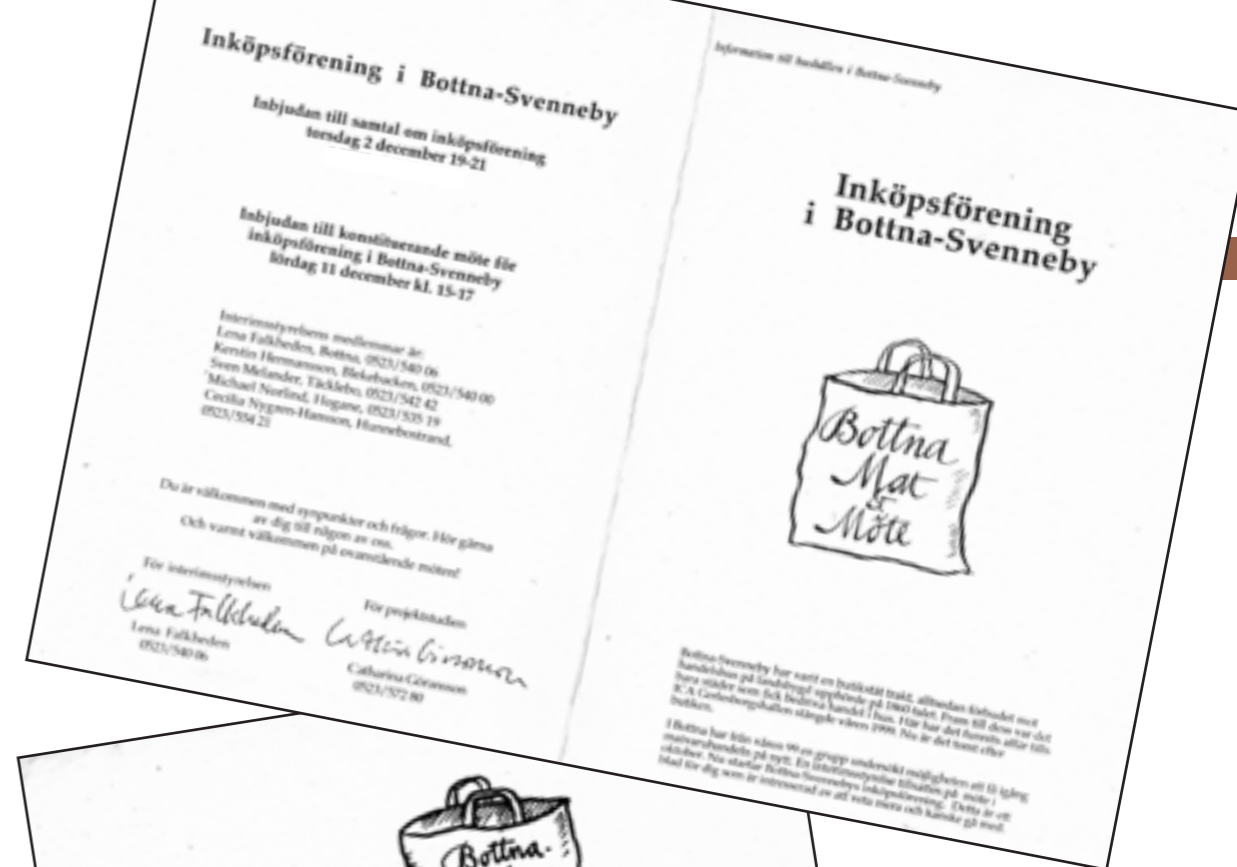
Jeanette: Samhällsförändringen kommer att kräva att vi tänker lokalt och i korta led. Just här har vi bättre förutsättningar än på många andra håll. Jag hoppas att mina barn kan bo på landet, med den här sortens gemenskap. Mycket som sker utgår härifrån, folk hittar varandra, det finns gemensamma intressen. Folk i min generation hittar hit, och blir kvar. Dilemmat är jobb, kommunikationer och skola.

Lena: Föreningen kommer att ha en roll i framtiden. Ni som byggde upp det här har ett ansvar för att förmedla grunden, erfarenheterna och själva berättelsen.

Siv: Sortimentet kommer förstås att genomgå förändringar. För att caféet fortsatt ska fungera som träffpunkt och mötesplats krävs en bättre och varmare lokal. (Kulturrummet! Min anm.)

Jeanette: Fler dimensioner kommer att rymmas i besluten om vilka varor som ska köpas in.

Catharina M: Vi borde också ha sätt att magasinera råvaror.



*Bottnafjordens inköpsförening har sitt säte i Bottna Gerlesborg, i Tanums kommun, norra Bohuslän – en trakt i gränlandet mellan berg, land och hav som traditionellt präglats av ett småskaligt jordbruk, fiske, fraktfart och stenindustri. Här finns ett rikt föreningsliv och flera konst- och kulturinstitutioner. Trakten är rik på storslagna natur- och kulturmiljöer, medeltidskyrkor och fornminnen ligger sida vid sida med ateljéer och verkstäder med verksamhet året runt. Sommartid söker sig många besökare hit.*

## Omgivningarna

**Konstnärernas kollektivverkstad Bohuslän/KKV-b** är en ideell förening som tillhandahåller professionellt utrustade verkstäder för olika tekniker och material till yrkesverksamma konstnärer, bl a finns här en stengård för stensulptörer. KKV-b bedriver också kurs- och utställningsverksamhet samt håller med boende för sina medlemmar.

**Gerlesborgsskolan** längst inne i Bottnafjorden är en stiftelseägd konstskola som erbjuder en 2-årig grundläggande konstutbildning samt kortare konstkurser. Skolan arrangerar också kulturaktiviteter året om i form av utställningar, barnverkstäder, konserter och föreläsningar. Restaurangen drivs av Gerlesborgs Kök & Kafé, som serverar lunch, håller fredagspub mm.

**Scenstudion Gerlesborg** är säte för den ideella föreningen Scenkonst Gerlesborg som är en mötesplats för scenkonstnärer och andra scenkonstintresserade. Studion bedriver bland annat en ettårig kurs i scenkonst i samarbete med Grebbestads folkhögskola och erbjuder residens för yrkesverksamma scenkonstnärer.

**Skärkälls ateljé- och ekoby** är en samfällighet med 23 hushåll för året runt- och sommarboende. Till varje tomt hör en ateljéplats och flera av medlemmarna är verksamma inom konstnärliga yrken. Byn har egen detaljplan med kretsloppsbase av avloppslösningar och husen är byggda med miljöanpassade material.

**Hogslätts vänboende** är en kooperativ hyresrättsförening som byggt ett hyreshus med 12 mindre lägenheter och ett gemensamt allrum. Ett viktigt syfte har varit att skapa ett boende fritt från spekulation och ge möjlighet för personer med små inkomster att bo i Gerlesborg.

**Bottna sockenstuga** är hemvist för Bottna hembygdsförening, bildad 1927. Föreningen har verksamhet hela

året och äger och förvaltar också de två hembygdsgårdarna Fornstugan och Vrångstad prästänkesäte

**Café Olivia** är en viktig mötesplats i trakten och har en vegetarisk profil. Cafét, som under perioden 15 augusti – 15 juni drivs av Bottnafjordens inköpsförening, har öppet främst lördag-söndag. Under sommarperioden har cafét öppet alla dagar, i samverkan mellan KKV-b och inköpsföreningen. Caféloken används också för möten, föredragningar m.m.

**Andreastorpet** är ett traditionellt bohuslänskt dubbelhus som föreningen Bohuslänska Hus hyr av Tanums kommun. Anderastorpet har genom åren fungerat som en "prova på bostad" för personer som är intresserade av att flytta till trakten och som bas för workshops och kurser i byggnadsvård.

**Hogane skola** ägs av Svenneby Bottna Sockenförening, ideell förening. I huset bedriver Tanums kommun förskola. Lokaler i huset används också för annan verksamhet såsom gymnastik, yoga och dans.

**Bottna Tillsammansodling** är en ideell förening som sedan 2013 odlar på omkring 800 kvm arrenderad mark. Föreningen vill vara ett exempel på hur flera människor kan bli delaktiga i matproduktion, finna gemenskap i odlandet samt dela med sig av kunskaper.

**Bottna Inn** har säsongöppet med rum och frukost, festvåning och cyklar.

**Villa Akvarellen** är ett Bed & Breakfast året runt med trädgård, bastu och cyklar.



## Ekonomisk förening - Gunnar Bäck

Man kan driva verksamheter på olika sätt. I aktiebolag får man rösträtt i förhållande till hur stor insats man har lagt, en röst per aktie, inflytande och avkastning i förhållande till hur mycket pengar hen lägger. Detta kan vara ett smidigt sätt för bolaget att utvidga och utveckla sig.

Ekonomiska föreningar däremot är demokratiska. Varje medlem har en röst. Man kan investera också i ekonomiska föreningar och tjäna på det, förlagsinsatser som man kan köpa i stället för aktier och få utdelning på – men rösträtt och bestämmanderätt ligger kvar hos medlemmarna. Detta är också en trygghet mot att verksamheten säljs till högstbjudande när den börjar gå bra.

Bottnafjordens inköpsförening är en ekonomisk förening. Man betalar en insats, blir medlem och får rösträtt. På årsmötet utser man styrelse för det kommande året och granskar hur den avgående styrelsen har skött sig. Det finns en noggrann lagstiftning kring detta.

Det är inte den enda ekonomiska föreningen invid Bottnafjorden. Fisket drevs traditionellt i andelslag där man ägde båtarna tillsammans. Tills för några år sedan fanns Bohusläns kooperativa stenindustri, grundad 1925. G2:1 som äger fastigheten där KKV-B och Inköpsföreningen samsas, är en ekonomisk förening liksom Hogslätts vänboende och Svenneby-Bottna Fiber. Folk i trakten – arkeologer, miljövetare, konstnärer m fl – arbetar sedan många år i Kulturlandskapet ek för. Även Branneby Vägen ut! är en ekonomisk förening

Ekonomiska föreningar är Kooperationens sätt att organisera sig – och Kooperation är ett vitt begrepp som omfattar mer än det man vanligen tänker på. LRF, Lantbrukarnas riksförbund, är kooperativt och det är också Länsförsäkringar och alla bostadsrättsföreningar – liksom ICA, som är en Kooperation för privata butiksägare.

Men det man först tänker på är konsumentkooperationen KF-Coop. Det var en nästan osannolik framgångssaga fram till 1980-talet. Den började som en reaktion mot privat-handlarnas höga priser, kundernas skuldsättning och de ibland dåliga varorna. Från små föreningar i slutet av 1800-talet blev KF, Kooperativa Förbundet, ett av Nordens allra största företag med egen tillverkning och försäljning av allt möjligt – förutom mat och konserver kunde det vara dammsugare (Hugin), bildäck (Gislaved), bensin (OK), arbetskläder (Slitman), begravingar (Fonus), glödlampor (Osram), truckar (BT), böcker (Rabén & Sjögren), porslin och sanitetsvaror (Gustavsberg).

I början av 1900-talet var de privata handlarna svårt trängda av de kooperativa butikerna som ägdes av sina kunder. ICA bildades som svar på detta, en Kooperation av privatägda butiker för gemensamma inköp. Under 1900-talet konkurrerade KF och ICA med varandra och det gör de fortfarande. Genom denna konkurrens kan man nog säga att varorna har blivit bättre och mer prisvärda.

Under flera decennier var stordrift och rationaliseringar en framgångsrik strategi som låg bakom KF:s storlek och styrka. Under den låg den märkvärdiga kraften i Folk rörelse-Sverige med socialdemokrati, fackföreningsrörelse och solidarisk lönepolitik – kort sagt, välfärdsbygget. Tack vare folkligt engagemang kunde KF bli en jätte.

Men samtidigt blev folkrörelsernas organisationer övercentraliserade och medlemmarna tappade inflytande i stordriften. Det går lika bra att plocka i hyllorna på ICA som i Coop så länge som kunderna tänker mera på pris och kvalitet än på hur butiken styrs. KF är fortfarande en ekonomisk förening, man kan bli medlem och gå på möten men inte många gör det.

Tiderna har förändrats. Vi har genomlevt ett nyliberalt tidevarv som nu troligtvis befinner sig i slutfasen, det som har varit storkapitalets revansch där de rikaste blivit rikare och folkrörelserna svagare. Det fanns många orsaker till detta, politiska omvälvningar och medveten propaganda där politiska beslut om diverse avregleringar har motiverats med resonemang om individualism och fria val – samtidigt som företags- och maktkoncentrationen tilltagit.

Det har funnits ett motstånd mot detta, småskalighet blev ett honnörsord redan mot slutet av sjuttioalet och många initiativ har tagits runt om i landet i nykooperativ anda – det kan gälla föräldrakooperativ eller vårdkooperativ, till och med banker som JAK och Ekobanken, eller Coompanion som hjälper dem som vill starta och driva ekonomiska föreningar. Det är initiativ som på olika sätt befunnit sig i marginalen eftersom uppmärksamheten främst riktas mot de stora i världen.

Nu är denna värld på väg in i en ny era framtvungad av klimatkrisen. I detta historiska skeende är Bottnafjordens inköpsförening förstas en liten aktör men inte ensam, vi är bara ett av otaliga kooperativa initiativ runt jorden. Jag tänker gärna på oss som en prototyp för framtiden, giftfritt och lokalt producerat så långt det går men annars med varor från hela världen, fair trade och med tiden fossilfritt transporterat, demokratiskt styrt och socialt starkt.

“En förening ska anses vara en ekonomisk förening om den har till syfte att främja medlemmarnas ekonomiska intressen genom ekonomisk verksamhet som medlemmarna deltar i

1. som konsumenter eller andra förbrukare,
2. som leverantörer,
3. med egen arbetsinsats,
4. genom att använda föreningens tjänster, eller
5. på något annat liknande sätt.”

*Lagen om ekonomiska föreningar 2018, § 4*

mat



## Man behövs här samtal med Kiki Blomqvist, samordnare av beställningar - Catharina Göransson

Att beställa varor blev Kiki Blomqvists första uppgift i föreningen när hon blev medlem för tolv år sedan. Vår största grossist Biofood föll på hennes lott.

- Ser du några förändringar under den här tiden?

-Ja, från början var det t ex mycket varianter på pasta. Det går inte längre på samma sätt, hälsotrenden avspeglar sig på våra hyllor. Tidigare var det mera basvaror, sedan kom sådant som torkade gojibär och quinoa, helt bovete och bovetemjöl. Nu är det förändring på gång igen, mot mera lokalt odlat.

Kiki fick ta snart över beställningen av varor från Biodynamiska produkter, stiftelsen i Järna, som är den andra av föreningens stora leverantörer.

- En dag kom John Gerhard hit och berättade om verksamheten i Järna. Han är sakkunnig på Biodynamiska produkter och stiftelsens styrelseordförande. De har en filosofi som tilltalar mig mycket, med alltigenom ekologiska livsmedel. De har full koll på sina leverantörer och vet till och med vilka familjer som odlar bananerna de säljer med fairtrade-märkning. Nu finns det ju ekologiska varor överallt. Och Biofood har vuxit sig stort. Men på Biodynamiska i Järna är de fortfarande rätt små. Det betyder att jag beställer från samma person när jag ringer och att hon kan svara direkt på allt. Varorna kostar litet mera, men jag tycker personligen att det är värt det. Kvaliteten är bra och så stödjer de ekologisk odling och forskning.



- Hur kan det gå till när du beställer?

- Jag gör först ett schema, som nu för våren, för beställningarna från de stora grossisterna Järna och Biofood, från dem får vi leveranser två gånger i månaden. Mari och jag ses i butiken och går tillsammans igenom varorna på hyllorna, bedömer var det behöver fyllas på och vi har listor i händerna, jag för Järna och Mari för Biofood, där vi strukit under det vi brukar beställa. Jag har fått ett getöga för vem som har billigaste alternativ, och vi hjälps åt. Sedan läser vi av önskelistan där medlemmar skriver in sina personliga önskemål och markerar vad som beställts. Det händer att någon vill ha t ex en hel säck med salt, då blir den vid leverans märkt med personens namn. Måndag morgon ringer jag Järna och får direkt svar på om något fattas i deras lager. Jag får en orderlista mejlad som bekräftelse som jag mejlar vidare till Biofoods beställare Mari, som då direkt kan se om hon kan täcka upp för något som fattas. På torsdagen anländer sedan varorna till butiken och tas om hand av uppkningsgruppen.

- I början var det ju så kallt vintertid. Man fick gå in i butiken med päls, i korta pass, för att gå igenom hyllorna, sedan ut och värma sig i caféet. Numera finns ju jordvärme, men då skulle vi spara på elen och skruvade ner elementen när vi inte var där.

Jag tycker det är mysigt med affär, växte mer eller mindre upp i lanthandel, min mor hade affär.

- Hur tänker du om varorna och framtiden?

- Vi behöver veta mycket mera om varorna, varifrån de kommer och hur råvaran odlas. Vi måste tänka mera miljömedvetet. För att minska på förpackningarna får vi kanske i stället för småflaskor som nu ta in stora dunkar för diskmedel, tvättmedel, schampo etc. Vi har gjort det förut, det är krävande. Det måste ju vara praktiskt, det ska finnas plats i lokalen för ett förråd av rena flaskor att tappa över i, ja det blir saker att lösa framöver, och en ny arbetsgrupp som sköter just det. Det blir ett annat system. Likaså kommer det att behövas en samordnande person när allt flera lokalt odlade varor kommer in i utbudet.

- Hur ser du på föreningens roll framöver?

- Jag ser jättepositivt på det. Vi är på väg, med både butik och mötesplats. Möten och möjligheter blir än mera framträdande i takt med att caféet förbättras. Grunden nu är affären och utskicken. Jag vurmar verkligen för den här föreningen!

Ibland tjuvlyssnar jag på unga människor när de handlar. Elever från Gerlesborgsskolan och Scenstudion har ett särskilt avtal så att de kan handla på torsdagskvällarna när butiken är öppen och en dagskassör är på plats. De säger litet förundrat till varann sånt som: Man behövs här. Man träffar jättetrevliga människor. Man kommer in i ett sammanhang. Det var det där sammanhanget som gjorde att jag utan problem fick deltagare till mina yogakurser. Vi har skapat ett kreativt centrum, där vi tar hand om varandra. Och som hela tiden utvecklas.

Etiketten med fairtrade garanterar lagstadgad minimilön för bönder och arbetare. Ofta är villkoren som sämst i första ledet av handelskedjan och idén med rättvis handel är att förbättra arbets- och levnadsvillkor för odlare och anställda i länder med utbredd fattigdom.

## Grönsaker om en förstudie - Marcus Nordgren

Vår lilla del av världen. Ett rikt landskap mitt i den mångfald som skapas när olika ekosystem möts. Hos oss är det både odlade fält, ängar, blandskog, berg och ett salt hav med kobbar, öar och stränder. Där utanför ligger Skagerrak med öppen horisont mot Nordsjön och England. Vi har ett mildt maritimt klimat tack vare Golfströmmen och vintrarna är i genomsnitt 11 grader varmare än normalt för vår breddgrad. Men, ska tilläggas, med de förändrade vädersystem som väntar oss vet ingen hur förhållandena kommer att bli.

Det finns med andra ord förutsättningar för att vara en trakt med lokal matkultur, där småskaliga livsmedelsproducenter och odlare drar nytta av mångfalden och de relativt små odlingsmarkerna mellan klipporna.

Inköpsföreningen har från början velat verka som en möjliggörare för mer lokalproducerad mat, i vilket ingår härodade grönsaker. Genom åren har det också funnits grönsaker från trakten i butiken, som lök, potatis, rotsaker, tomater och squash, men bara tillfälligt. Antingen har någon odlare själv varit medlem eller så har ett personligt initiativ tagits av en annan medlem för att köpa och transportera till butiken. På det viset har det närodla-de snarare blivit bonus än basvara i sortimentet. Skillnaden har utgjorts av de ekomark-nader som föreningen arrangerat; där har det i stort sett alltid funnits bord dignande av lokala grönsaker och förädlingar.



Inköpsföreningen med sina 160 aktiva medlemmar innebär rent teoretiskt ekonomiska muskler som kan användas för att ställa om till en mer lokal matproduktion. I praktiken har detta emellertid visat sig ganska svårt. Här följer några reflektioner över gjorda erfarenheter.

År 2015 drev föreningen en sex månader lång förstudie som hette *Lokalt odlad mat* med stöd från Västra Götalandsregionen för socialt entreprenörskap. Där gjorde Marie Porali och jag bland annat en enkät bland medlemmarna, ordnade odlarmöten samt besökte lokala producenter som kunde vara intresserade av att börja leverera till butiken. Ett kylskåp med glasdörr köptes in och har sedan dess varit en del av exponeringen av grönsaker i butiken. Detta projekt blev en igångsättare och en testbädd för hur färsk livsmedel kan fungera i föreningens butik och det har givit oss värdefulla erfarenheter.

Först några av svårigheterna. Grönsaker kräver kontinuerlig översyn och hantering, det uppstår svinn eftersom varorna snabbt tappar i fräschhet, och frågan om tillgång och efterfrågan är ständigt närvarande. En modell som däremot fungerat har varit grönsaks-kassar som förbeställts och sedan hämtats upp i butiken. Dock har detta varit beroende av en enda leverantör, vilket blir både känsligt för konkurrensen och begränsat i den påverkan av traktens odling i stort som föreningen vill åstadkomma. För tillfället tillämpar vi konsignationsförsäljning, vilket innebär att odlaren och leverantören, oftast samma person, äger och ansvarar för varorna ända tills de är sålda. Det betyder att leverantören tar hand om grönsakerna, plockar bort det som förblivit osålt och dåligt för att sedan fakturera föreningen bara för det sålda. Detta lägger större ansvar på odlaren, det innebär ett risktagande och är därmed egentligen inte den optimala lösningen.

Men vi söker oss vidare för att skapa förutsättningar för människor att leva av lokal matproduktion. Det kommer antagligen att kräva såväl beteendeförändringar som nya metoder för inköp, förvaring och försäljning.



Alla nya inslag i föreningen, dess levande liv och utveckling, utgår från medlemmarna och deras initiativ. En arbetsgrupp ägnar sig i skrivande stund åt att hitta flera lokala producenter. Det blir så småningom två kartor, som visar varornas väg till butiken, en global och en lokal. Britt Johansson är sammankallande.

## Varornas väg - Britt Johansson

Jag har varit aktiv i föreningen cirka ett år. Just nu är jag sammankallande i den arbetsgrupp som under hösten 2019 påbörjade arbetet med att förändra sortimentet i butiken mot ett mera lokalt producerat. Jag vill berätta hur vi tänkt och resonerat och ge några personliga tankar om framtiden.

Vi har varit mellan tre och sex personer på arbetsgruppens möten. Vi började ganska förutsättningslöst med att prata om vad vi tyckte skulle förändras i sortimentet. Vi kom ganska snart fram till att vi ville:

- Hitta närodlade produkter som kan bytas ut mot de varor som nu fraktas lång väg.
- Leta upp producenter i närheten och erbjuda dem att sälja till föreningen.
- Ta fram kriterier för vilka krav vi skall ställa på varorna.
- Utöka sortimentet.
- Starta Reko-ring\*.

En del nya produkter från trakten har redan kommit in i sortimentet. Arbetsgruppen har tagit fram en första manual för kontakten med lokala producenter och det kommer vi att arbeta vidare med. Närodlat är förutsättningen för att tänka klimatsmart, samtidigt som vi ökar möjligheten för flera att skapa försörjning där man bor.

Om vi skall rädda vårt klot behöver vi skapa ett nytt slags lokalsamhälle som bygger på ökad lokal självförsörjning. Eller samförsörjning som en vän till mig skrev om häromdagen! Skapa nya ekonomisystem och kollektiva lösningar ifråga om resande och annat. Vi har en spännande omställning framför oss, som bara vi själva kan åstadkomma. Ledorden för mig i denna rörelse är tillit, mod, utforskande, medskapande och förståelse.

\* REKO står för Rejäl Konsumtion, ett sätt att handla lokalproducerad mat utan mellan-händer. Konsumenter och producenter i ett område går samman och startar en REKO-ring där råvaror och produkter säljs direkt från producent till konsument på en avtalad tid och plats. Alla varor förbeställda innan träffen och på så vis undviks svinn och extraarbete.



## Det var så himla gott, jag ville göra det igen! Johanna Nylén om säden, bakningen och surdegsbrödet - Catharina Göransson

Johanna Nylén är bagaren som flyttat tillbaka hem med drömmen om att få ett eget bageri på orten. Hon använde under en period inköpsföreningen som testyta, precis som hennes handledare en gång, Lars Nyberg och Mena Macken. Johanna levererar nu bröd till inköpsföreningen och tar upp beställningar på allt från kolakakor till semlor och Levain-bröd. Vi ses för att prata om hennes bakdrömmar och tankar om framtiden.

Johanna har med sig en påse fikabröd när vi ses. Kardemummabullar, vackert formade. Nej, inte surdegs, de här är på jäst, säger hon. Fyra år har gått sedan hon tog ledigt från jobbet för att gå en helgkurs på Lyckans Stenugnsbageri.

- Den gången fattade jag ingenting. Hur skulle jag kunna lyckas med att göra bröd? Sedan återkom jag till Lyckans Stenugnsbageri för en praktikperiod hos Lars och Mena. Det var min första kontakt med yrket i verkligheten, och allt var fortfarande nytt.

Nu säljer Johanna surdegsbröd via inköpsföreningen, Bottna sockenstuga och Reko-ring i Tanum. Varannan vecka. På beställning, så att hon vet hur mycket som går åt. Hemma på Utgård har hon stenugn och fyra bodar står och väntar på att bli ombyggda till bageri och godkända för livsmedelshantering. Jag frågar hur det började.

- Jag hade lyckats en enda gång med surdeg och det var så himla gott, jag ville göra det igen. Pappa är bonde och fick en inbjudan till mathantverksdag i Falköping med jämtländska Eldrimner och min syster Jessica och jag åkte dit. Alla utom vi var erfarna företagare, bönder som berättade varför de odlade andra sorter än de vanliga, en bagare och en mjölnare som samarbetade och så en kvinna som berättade om Eldrimners YH-utbildning. Någoting klickade där. Pappa kunde ju odla spannmålet. Och jag ville göra något annat. Jag sökte och kom in, tog tjänstledigt från jobbet och fick ett år i Jämtland, med hälften praktik, bland annat var jag på Lyckans stenugnsbageri i Tossene och Brukets godaste i Fengersfors.

- Jag visste inte vad jag gav mig in på. Vi var 27 personer som gick utbildningen i fyra olika grupper, som var orienterade mot att starta eget inom bageri, mejeri, charkuteri och förädling av grönsaker, frukt och bär. I min grupp hade vi olika bagare som lärare. Att baka är ett kreativt och personligt hantverk, där alla har sitt individuella sätt. Jag fick med mig något från varje praktikställe, och även om inte precis alla bagare blev modeller för mig, så fick jag kontakter och nätverk. Teoriveckorna i Jämtland var bra. Vi var så olika i gruppen, alla hade vi olika erfarenheter. Jag insåg hur mycket jag kunde alldeles naturligt, eftersom jag vuxit upp med lantbruk. Men efter det året var jag så trött. Vad skulle jag göra nu? Till slut sade jag upp mig på jobbet jag varit tjänstledig ifrån och började arbeta som bagare på Lottas Bak & Form på Tjörn, där jag också gjort praktik.

Innan Johanna gick utbildningen i Jämtland hade hon bott fyra år i Tyskland och arbetat med hästar. Jag har en sådan utbildning också, säger hon. Nu har hon kommit tillbaka hem och landat i farmors hus, där hon bakar i källaren. Farmor bor numera i Kville.

- Inför julmarknaden 2018 skolkade jag från skolan Jämtland i två dagar för att baka. När två timmar gått hade jag 4 bröd kvar av 45, folk köpte och de var glada. Jag var verkligen inte trygg då i det jag gjorde. Men jag blev så glad, för folk ifrågasatte inte mitt brödhantverk! Utan inköpsföreningens positiva bemötande hade jag nog inte kommit så här långt.

Johanna har börjat sitt bageri i liten skala och bygger upp verksamheten själv, steg för steg. Närmast ska de fyra bodarna bli klara, sedan ska stenugnen få en ny plats tillsammans med baktillbehören. Hur ser planerna sedan ut?

- Förutom att sälja på beställning ska jag ha självbetjäning på gården. Jag vill kunna arbeta i vårbruket med pappa och vara flexibel.

Jag frågar om framtiden, hur hon tänker om brödet och säden. Jag har hört henne hålla en kort föreläsning med provsmakning på café Olivia och det jag kunde höra då var början på en folkbildares karriär.

Jag vill kunna sälja egenproducerad säd och mjöl bland annat genom inköpsföreningen, säger hon. Och ja, jag kan se att jag har en folkbildande uppgift. Som att förklara varför ett surdegsbröd är så mycket bättre än de industribakade limporna i affären.

Och så förklarar Johanna, att vi behöver äta mer näringstät mat. Men våra kroppar kan inte tillgodogöra sig näringen i spannmål om inte fytinsyran bryts ner, vilket sker i surdeg. Spannmål är en bra proteinkälla, som människan levt länge på, säger hon, och de gamla sorterna är bättre på det sättet. Det handlar också om den biologiska mångfalden, lägger hon till. Vi måste inte bespruta grödan med gift, det är inte bra för djurlivet, det är inte bra för oss att äta och det är inte bra för bonden som hanterar gifterna.

De gamla växterna, förklarar Johanna, har ett naturligt skydd i sitt växtsätt. Skalet i spelt, liksom i emmer och enkorn, är kraftigt, det skyddar kärnan mot angrepp, och måste först malas bort innan det går att få fram mjöl. De gamla sorternas motståndskraft är dessutom flerfaldig. När vi odlar till exempel Ölandsvete finns det flera olika individer på fältet, det växer alltså inte bara en utan flera sorters ölandsveten i samma sådd, vilket gör att ett svampangrepp kan döda en individ, dvs en sort, medan de andra står kvar och kan skördas.

- Sedan tänker jag på svenska bönder. När vi konsumerar produkter på kulturspannmål får den odlande bonden mer betalt och förhoppningsvis gör det att fler vågar bli bönder. Och att fler bönder vågar fortsätta. Jag vill att många barn ska få chansen till en sån uppväxt som min. Man får så mycket gratis med sig i livet. En förståelse för hur allt hänger ihop. Kossan jag klappar på, bajset som sprids på åkern och så vidare.





## Det ska inte vara långt mellan konsten och börnorna samtal hos Marcus Nordgren - Catharina Göransson

*Marcus Nordgren levererar åkerbönor och bönmjöl till inköpsföreningen och många andra ställen. Intresset för bönor i kosten växer och Marcus är en anlitad föreläsare. I Bönhuset, en liten fabrik han byggt i Bottna med hjälp av sin pappa från Falköping, skalas och förpackas börnorna. Det blir ett samtal om börnorna och varför han är här..*

Det jag gör med maten är en del av mitt sätt att tänka och det går långt tillbaka för mig, säger Marcus, när vi slår oss ner i hans hus, några hundra meter från Bönhuset. I många år har jag tänkt över frågor som har med landsbygd och livsmedelsförsörjning att göra, fortsätter han. Mat och livsmedel hänger samman med samhällsförändring, vad vi äter påverkar hur vi lever på den här planeten.

Det aktiva kulturlivet och inköpsföreningen är båda anledningar till att jag är här. Genom konsten får vi verktyg och förhållningssätt att uttrycka, dela och förstå vår plats i livet och genom föreningen skapar vi på ett konkret sätt relationer till platsen och till maten. Och det för med sig möjligheter. Allt såg jag förstås inte från början, men insikten hade jag. Att maten utgör en relation till naturen och att det vi äter är en del av en samhällsförändring.

Tidigare jobbade jag med föredrag, vegansk catering och tillsammansodlingar. Då var det lätt att flytta verksamheten till nya platser. Men när jag kom hit kom jag till ett sammanhang och efter ett år insåg jag att jag ville vara kvar här, mitt i kornboden.

I fyra år har jag nu hållit på med favabönorna. Bönor är ett viktigt inslag i en hållbar kost och ett hållbart livsmedelssystem, men de baljväxter vi köper är för det mesta importerade. Efter att länge ha letat efter lokala alternativ till de långväga leveranserna hittade jag först gråärten. Den förekom innan modern växtförädling trädde in i historien och odlades in på 1900-talet i Bohuslän. Man använde den torkad, som de gula ärter vi idag använder till soppa, man kokade dem i mjölk och gjorde välling och bröd. På samma sätt som gråärten hör åkerbönan till vårt kulturarv och jag hade sett den odlas på stora fält och undrat vart den tog vägen efter skörd. Det visade sig att den enbart gick till kraftfoder till boskap. Men varför åt inte människor åkerböna? Jag började undersöka saken, ringde till bönder, fröfirmor och foderföretag och frågade och överallt fick jag samma svar: åkerbönor var djurfoder. En kontakt i England blev en vändning. Det visade sig att engelska åkerbönor i tonvis skickades till Mellanöstern, där de kokades och konserverades för att sedan hamna i engelska invandrarebutiker under namnet fava eller foul medames. Det som gick på export från England och återvände på burk var just den böna som här hemma odlades till djur.

Jag hade insett att för att få åkerbörnorna gångbara som livsmedel måste de göras fina, baljor och skalrester måste bort och de måste vara lätta att använda i matlagningen. Min pappa och jag byggde bönhuset, en liten skalfabrik här i Bottna, för att maskinellt skala och förpacka favabönor. När man tar bort skallet försvinner tanninet och vi får lättare att ta upp näringen i den proteinrika bönan. Skalade bönor ser fina ut och de kokar också färdigt på en tredjedel av tiden.

- Hur ska jag som aldrig använt åkerböna använda den i matlagningen? Kan du ge ett råd?

- Ersätt till exempel röda linser med bönor. De behöver inte blötläggas, tar kanske tio minuter längre i koktid och blir som linserna litet mosiga, vilket passar fint till hummus eller soppa.

- Hur tänker du om ditt folkbildningsuppdrag?

- Det handlar om flera nivåer. Den första nivån handlar om att höja värdet på råvaror i allmänhet. Råvaror är ofta billiga, medan det i processad mat ligger mycket pengar. När man börjar se själv vad man kan göra med en råvara är steget nära till att se varifrån råvaran kommer och hur den vuxit. Hälsan är en annan nivå. Vi skulle inte behöva köpa mat med tillskott, enkla råvaror innehåller all den näring vi behöver. Hälsa är också något mera än att handla rätt varor, det är något mentalt, det handlar hur vi tar oss tid med saker och hur vi relaterar till vår omgivning, till vatten och jord. Ifall jag gör det jag gör med maten med tanke på ekosystemet, då är min del det bästa jag kan göra. Så steget mellan jordbruk och en hälsosam jord är det som ligger på den egna hälsosamma tallriken. Att arbeta vidare med maten som kommer ur jorden är

Kornbod (på engelska breadbasket eller granary) kallas en region som på grund av goda jord- eller väderförutsättningar producerar ett stort överskott av jordbruksprodukter. Termen har även använts i överförd betydelse om en plats där något annat skapas eller uppstår i oproportionerligt stor utsträckning.

framtiden och om alla nu inte kan vara självförsörjande, ja då får vi byta och handla med varandra. Att äta tillsammans, att ha gemensamma måltider och att skapa rummen och sammanhangen där vi möts runt maten är omistliga värden i en kultur. Här ligger en stor potential Det är bra att mötas runt mat. Ett kollektivt ansvar.

- Vad tänker du om framtiden och inköpsföreningen?

- Jag har en vision av att inköpsföreningen skulle kunna ingå i ett nät av producenter och brukare, där vi mer och mer hoppar över grossistledet. I ett mänskligare livsmedelssystem kan vi köpa direkt av varandra. Och jag menar att vi ska fortsätta med det ideella arbetet som förening, det ligger en väldig kraft i det, för vi kan inte konkurreras ut. Detta kan mycket väl kombineras med att personer gör sig inkomster, men i ett mera mänskligt och regenerativt system. Här i trakten finns ju maten och ur det kan födas ett stort engagemang för ekosystemet just här, och sett så långt har vi bara börjat. Jag ser stora möjligheter framöver. Det skulle vara en sådan glädje att se det lokala livsmedelssystemet få liv! Vi måste fortsätta medvetandegöra vårt förhållande till planeten och vår relation till de naturliga systemen är vad vi har att arbeta med.

Favaböna, åkerböna eller bondböna

Ekologiskt och närodlat, proteinrikt, nyttigt och dessutom enkelt att använda. Bönorna kokas som linser, även utan blötläggning kokar de på ca 25 min. Bönmjölet kan ersätta annat mjöl i bakning, pannkakor, redningar och såser. Det är ett väldigt enkelt sätt att öka andelen baljväxter i kosten.



**Det handlar om att skapa en cirkulär bygd**  
Magdalena Herrnsdorf och Göran Danielsson, Branneby,  
Vägen ut! - Catharina Göransson

*Branneby hör sedan några år till de odlare som säljer grönsaker på inköpsföreningens välbesökta ekomarknader och i perioder har man också levererat till butiken. Branneby driver förutom trädgård, odlingar och växthuskafé också Gerlesborgs Kök & Kafé på Gerlesborgsskolan. Det är där träffar jag Magdalena och Göran för ett samtal.*

I rosenträdgården i Branneby står ett stort glasat växthus, inramat av trädäck och försett med järnkamin. Här driver man upp plantor, har sommarcafé och kulturarrangemang och här håller ställets trädgårdsmästare populära kurser om odling med biokol och bokashi. I den stora inhägnade köksträdgården växer det rikt av grönsaker och rotfrukter. Men inte nu. Nu är det vinter och jag träffar Magdalena och Göran på Gerlesborgs Kök och Kafé, restauranten på Gerlesborgsskolan, som Branneby driver inom ramen för kooperativet.

Jag frågar vad de gör just nu på Branneby.

En sommarstorm tog en av våra gröna odlingstunnlar i plast, så i vinter har vi byggt ett nytt tomatväxthus och planerar för ett till, säger Magdalena. Vi bygger av återanvända fönster och kanalplast, som jag hittade i Jönköping för en billig penning. Fönstren är 2-glas i aluminium från Vänersborg, dem fick vi gratis när kommunhuset bytte ut 450 stycken finfina fönster mot nya. Ramen i

Branneby är ett arbetsintegrerande, socialt företag, ett kooperativ bland flera andra inom Vägen ut!.

Lärjeåns Kafé och Trädgårdar ingår liksom Branneby i Vägen ut!, en franchisekedja av sociala företag, som säljer miljövänliga produkter och tjänster samtidigt som man skapar arbete åt människor som står långt ifrån arbetsmarknaden.

trä kom med, så de är relativt lätta att bygga med.

Vi arrenderar marken vi odlar på, tillägger Göran. När vi bygger gör vi det stabilt, men utan gjuten grund, så att byggnaderna flyter ovanpå. Nu lägger vi växthus på plattor av dansk sjösten.

Sjöstensplattorna kommer från Lysekil, och allt byggmaterial på Branneby har en historia. Lastpallarna hämtade Magdalena gratis i Munkedal och fasadvirket är från ett renoveringshus i Dingle. Därifrån kommer också dörrar och fönster till det stora förrådet, där man planerar att ha försäljning av renoverade trädgårdsmöbler och återvunnet byggmaterial. De senast tillkomna odlingslådorna i köksträdgården är gjorda av restvirke som blev över från Vänboendet i Gerlesborg. Sex ungdomar på feriejobb byggde ihop dem i somras.

Det finns inte en container som Magdalena inte undersökt, säger Göran.

Jag tänker i kedjor hela tiden, säger Magdalena. Jag stämmer av det jag hittar med önskelistan jag har i mitt minne.

Som när hon hittade kärnvirke i en container i Bovallstrand, slängt vid ombyggnaden av ett hus, och fint enkupigt tegel och nockpannor med patina till ett helt tak.

Jag berättar för folk var det kommer att hamna, säger Magdalena. De blir glada.

Men odlandet, undrar jag, hur började det?

- De första stora odlingslådorna togs i bruk för tre år sedan. Vi fyllde dem enligt trädgårdsmästare Joachims sandwich-modell med kartong i botten, och det har gått åt mycket kartong, sedan ris plus mixat organiskt material och brunnen hästgödsel från grannarna. Två trädgårdsmästare och en biodlare har arbetat med att bygga upp köksträdgården. Våren 2017 skördade vi för första gången. Vi hade många deltagare då på arbetsträning, de skulle ha lunch och fika, och det gick från jord till bord. Den sommaren bjöd vi också in grannarna till volontärdag, i inbjudan ingick fika och soppa och att bygga staket runt köksträdgården. Sedan dess har vi också grindar, gjorda av gamla fönsterramar från en familj i Munkedal, med hönsnät monterat nertill mot hararna.

De som då arbetstränade i Brannebys kök planerade sådana tillsammans med dem som jobbade i trädgården. Man möttes över recepten och diskuterade vad man kunde göra till exempel med kålrabbi. Magdalena hade nytta av erfarenheterna från sina år med Vägen ut! i Lärjeåns Kafé och Trädgårdar, där kök och odlare hade gått var för sig. På Branneby fördes de i stället samman och kunde på så vis lära av varandra. De gjorde utvärderingar av vad som fungerade i köket



och beställde efter det till februaris sådder. Och trädgårdsmästare Joachim Isenheim är fortsatt den som håller ordning på odlingskalendern.

Stora växthuset blir babykammare från februari till april, säger Magdalena. Varmbädden vi lade på friland i mitten av februari gick jättebra, där hade vi bland annat japanska bladgrönsaker och rädisa. Jag har sett de prunkande odlingarna i Brannebys bäddar, så vad är hemligheten? frågar jag.

- Svaret är att när de sår om våren har Joachim på hösten berett jordbäddarna med bokashi och långtidsverkande biokol.

Nu väntar nästa växthus, nedmonterat i Botaniska trädgården i Göteborg. Det följde med rör för uppvärmning och slangar ska löpa under växthuset för att jämna ut temperaturskillnaden mellan dag och natt. Och man förbereder för skörd av regnvatten med hjälp av stuprännor på alla byggnader samt femton tunnor, inhandlade på loppis i Väjern.

Hur tänker ni om framtiden? frågar jag.

- Framför allt vill vi kunna förse Gerlesborgs Kök och Kafé med grönsaker och likaså inköpsföreningen, tillsammans med förädlade produkter, säger Göran.

- Branneby är ett av Vägen ut-kooperativen och några av verksamheterna där är Eldrimnercertifierade, tillägger Magdalena.

Göran vill arbeta mera framöver i trädgården och utveckla cirkulationen med höns som pickar i sig matavfall från restauranten och bokashi till jordförbättring. Magdalena vill jobba mera med örter och medicinalväxter och sälja örtplanter i kruka.

- När jag hämtat mig, säger hon, för vi jobbade hårt inför öppningen av restaurangen, så vill jag ha ett nytt projekt. Det ska handla om att skapa en cirkulär bygd med så litet spill som möjligt. Jag vill göra exempel! Och så visar hon med händerna hur en elbil från Branneby i framtiden gör sin dagliga rundtur till Gerlesborg med lagad mat i portioner som lämnas av till gamla, hur hushåll får hjälp med hämtning av matavfall till odlingarnas bokashi, hur inköpsföreningen får hjälp på vägen med sina leveranser.

Vi måste nätverka, koppla ihop oss och hitta transportlösningar i stället för att som nu fara fram och tillbaka i våra bilar. Jag tänker att man på Länsstyrelsen borde vara intresserad av ett sådant projekt, säger Magdalena. Vi kan i framtiden utgöra ett exempel på ett framtida cirkulärt samhälle.

Eldrimner är ett nationellt centrum för mathantverk, där man erbjuder kurser, studieresor och längre utbildningar för såväl nybörjare som yrkesverksamma.



# möten

”Möten mellan människor är värdeskapande. Genom möten överförs information. Genom möten omkombineras kunskaper till nya insikter. Genom möten alstras, förnyas och underhålls det sociala kapital som är en förutsättning för ett fungerande samhälle, en dynamisk ekonomi och framgångsrika innovationsprocesser. Socialt kapital möjliggör för människor att i samspel med varandra utvecklas, våga ta risker och förmå vara kreativa.”

*Ur: Att bygga mötesplatser av Inobi Analys & Arkitektur 2017 sid. 10.*



*Gunilla var en av dem som gav café Olivia ett riktigt lyft mot kaféhöjderna. Citronpajerna lyste som solar, kakorna gick åt som smör och värmande soppor började serveras – den prestigelösa mötesplatsen med stil var ett faktum. Folk kom, pratade. Ibland pratades det om vad man ville göra. Utan café Olivia hade Tillsammansodlingen inte etablerats i Bräcke och Vänboendet i Hogslätt hade aldrig blivit till. Inköpsföreningens café blev en testyta, ett rum för avsmakning av såväl tankar som tårter. Gunilla skriver:*

## **Vi är många som provat våra drömmar om att driva kafé** - litet om inköpsföreningens kaféhistoria - *Gunilla Rahm*

Det var inte bara den lokala affären vi saknade när Inköpsföreningen bildades utan också Hantverksbyns Butik & Café, som KKV drev under flera år men sedan fått lägga ner. Människor behöver mötesplatser och vad är väl bättre än att mötas över en kopp kaffe?

Nu hade vi en inköpsförening med möten som ett av ändamålen - då kanske vi också kunde få till ett kafé? Det började i väldigt liten skala på torsdagskvällarna i samband med att vi höll öppet för avhämtning av varor. Vi turades helt enkelt om att ta med en termos med kaffe och en kaka till lokalen. Flitigast på att ordna en mysig kaféhörna var nog Inger Wihl, konstnären som bodde i Suttnerhuset i Gerlesborg. Redan i vandrarrhemmets källare hade vi alltså embryot till ett torsdagskafé. Det riktiga kaféet tog tid på sig, vi var nybörjare och hade heller ingen självklar kafélokal att ta till.

När jag kollar mina almanackor från början av 2000-talet så hittar jag den första anteckningen om kafémöte den 4 februari 2001 och jag ser att Lena och Frans hade söndagskafé den 25 februari samma år, söndagen efter höll Kicki Jansa och jag i ruljansen. Där och då började något! Mina notater är lite bristfälliga vad gäller kontinuiteten sedan, men från januari 2002 var det i alla fall kafé varje söndag under perioden 15 augusti till 15 juni. På somrarna drev KKV ett sommarkafé på Olivia, med öppettider som sommarutställningen.

Alla medlemmar som kunde tänka sig att baka kakor och koka kaffe turades om med kaféverksamheten. En lista hängde i butiken och jag ansvarade för att se till att alla söndagar var bemannade. Vi är väldigt många som provat på drömmen om att driva kafé genom åren! Vi betalade 80 kr varje söndag som bidrag till lokalhyran, resten av överskottet fick vi behålla. Om det nu blev något överskott... Jag minns särskilt en gång, det var den 2 februari 2003 och full snöstorm! Jag var i stort sett ensam i kaféet hela söndagen och på hemvägen fastnade jag i en snödriva med bilen full av överblivna kakor... Som tur var trivdes kakorna fint i kylan och dagen efter fick jag hjälp med att få hem dem.

Så småningom utökades kafésortimentet med soppa och bröd. Det är heller inte dumt att ses över en bit mat. Vintertemperaturen inne i Café Olivia har aldrig varit något att skryta med, så en tallrik soppa värmd gott och mötesplatsen var ett faktum!

För mig som inte hade så många rottrådar i bygden - jag kände i stort sett bara mina dåvarande grannar uppe i Skärkäll - har denna mötesplats varit räddningen. Eftersom öppettiderna i både butik och kafé var begränsade så blev det välbesökt och därmed också trångt - och lätt att mötas! På den tiden var ju medlemmarna inte så många, så det fungerade trots små utrymmen.

En annan fantastisk sak med Inköpsföreningen är att man lätt når en aktiv, intresserad och spännande grupp med människor. Man ordnar något och folk kommer! Annat var det i storstaden, kan jag säga. Ett tag hade vi externa föredragshållare som kom och berättade intressanta saker på torsdagskvällarna. Men så kom vi på att vi själva hade otroligt mycket att berätta, så under en period ordnade vi kvällar där medlemmar berättade. Men som med det mesta ebbade intresset ut efter ett tag och det var dags för nästa idé.

Högläsning ligger mig varmt om hjärtat, och jag tänkte att det skulle vara roligt att ta del av varandras favoritförfattare och höra smakprov ur deras verk. Därför startade jag högläsningkvällar på kafé Olivia en torsdag i månaden under den mörka årstiden. Det började hösten 2008 och höll på till och med våren 2016. Förutom spännande läsäventyr serverades soppa, bröd och vin till självkostnadspris.

Den 25 augusti 2009 introducerade jag eftermiddagskafé. Då pågick projekt Kultursystem Bottna Gerlesborg där ett av målen var samarbete mellan kulturinstitutioner och verksamheter i trakten. Jag upplevde ett akut behov av fler mötesplatser - om samarbete ska uppstå måste man mötas under kravlösa former - och söndagskaféerna var så välbesökta att det var svårt att få till några rofyllda samtal. Projektets behov sammanföll med mitt behov av att en roll i trakten så det var bara att sätta igång. Och det kunde göras tack vare att Inköpsföreningen fanns som plattform och dessutom redan hyrde Café Olivia höst, vinter och vår.

Drivkraften för mig var viljan att ordna en plats där alla skulle känna sig välkomna och där människor ur olika grupperingar började prata med varandra. Men hur lockar man folk att bryta invanda mönster och ta sig över tröskeln? En espressomaskin behövde köpas! Än en gång bevisade inköpsföreningen sin storhet och investerade för den goda sakens skull i en begagnad kaffemaskin. Men jag tänkte att det nog inte skulle räcka med gott kaffe som lockbete, det måste till kakor. Jag som egentligen aldrig tyckt om att vare sig laga mat eller baka, men ville jag få människor att komma så fick jag väl anstränga mig lite. Och det gjorde jag och folk kom, trots att det var vardag och mitt i veckan. Vi



hade öppet tisdag och onsdag mellan 12 och 18, Inbjudningarna gick ut via inköpsföreningens sändlistor och för att roa mig själv hade jag olika tema varje vecka. Så här kunde det se ut:

#### Har du kollat jubileumsutställningen på KKV-B?

- Om inte är det hög tid nu. Den plockas ihop på onsdag i nästa vecka.

Men det finns ytterligare anledningar att besöka caféet med omnejd, jag räknar upp några:

- indieninspirerad caféutställning
- butiken Folkklår med oemotståndliga "bra-att-ha-saker"
- mysig caféveranda - passa på medan det fortfarande är sommar!

För att inte ta ut höstkänslorna i förskott serverar jag **Gazpacho** enligt Anna Bergenström (men svensk sommar är ju som den är så jag gör den varm) eller **Grekisk sallad med Balkanbröd**.

Ur kakskåpet sipprar sensommar dofter, vad sägs om:

- **Blåbärspaj** med blåbär plockade av min brorson Thomas på Rumpberget där min barndoms tomte bodde...
- **Krusbärspaj** med rostad mandel. Krusbären är plockade i min trädgård på Skälemyren.
- Mandeltårta med citronkräm. Kunde ha varit med personligt terassodlade citroner, men det är det inte. Men de är kravmärkta!
- Chokladtårta med limespetsad jordgubbssylt och grädde.

**Varmt välkomna**

Under februari och mars 2010 kunde vi inte ha någon kaféverksamhet alls. Det var en rejäl vinter det året och vattenledningarna hade frusit. Från våren 2011 och hela året därpå tog sedan Kiki Blomqvist varannan vecka, Kiki som hade vikarierat för mig då och då. Och i maj 2013 kom MoonKee Horne. Vi försökte se till att hålla öppet varje vecka, för vi visste hur förödande det är för besöksfrekvensen om tvivel uppstår om öppethållande. Men sådant kräver vikarier, och det var verkligen många som ställde upp när det behövdes. Vår trognaste räddare i nöden var Siv Hermansson, som över huvud taget varit en stöttepelare i kaféverksamheten. Våren 2015 krackelerade kaféjobbet för min



del, i februari hade jag rest till Mocambique på ett par månader och väl hemma bröt jag handleden, vilket blev slutet på min karriär i kafébranschen. Men MoonKee fortsatte med den äran och Siv och andra ryckte in och bytte av. När MoonKee flyttade till Stockholm samma sommar var det slut på eftermiddagskaféerna för den omgången.

Högläsningkvällarna fortsatte jag med till och med våren 2016, men hur det blev med söndagskaféerna förtäljer inte min historia något om, jag hade vid det laget flyttat mitt fokus till scenkonsten.



Joakim Arborén är det senaste tillskottet bland kockar som serverar mat på café Olivia. Jocke är i trettioårsåldern och har ibland sin lilla dotter med sig. Men vad vill han förutom att laga god mat och hur tänker han om framtiden?

## Jag sätter pris på friheten under ansvar några minuter med Joakim Arborén, kock - Catharina Göransson

Jocke berättar att han en sommar tillsammans med några vänner drev café Olivia. Efteråt tänkte aldrig sätta sin fot mer i det köket. Men hur det blev, så flyttade han hit. Fick bostad på Andreastorpet och insåg att caféet var hans chans att träffa människor. Och då insåg han vad den här havsviken har att erbjuda.

- Jag ser till att det serveras mat varannan helg. Jag gillar att utveckla min matlagning, maten kan vara enkel, men det ska vara med finesse. Även om det inte är världens mest lättarbetade kök, så håller jag café Olivia kärt. Det är opretentiöst, med en glöd. En fin balans. Det borde finnas flera platser som den här, där människor inte tjänar pengar på varandra. Men det vore kul om det var öppet mer, det behövs ett ställe där man kan komma och gå.

- Det handlar om att förstärka det befintliga. Vi är ett gäng nu som har jobbat i kök och som har bildat en grupp med idéer om att förbättra köket.

Nu ska Jocke tillsammans med några andra småbarnsföräldrar börja med "barnhäng" varannan vecka. Litet av öppen förskola, med lekhörna.

- Jag vill locka flera yngre att komma hit. Och jag har pratat med mammor om det där med att när man bor i glesbygd och får barn, då kan det bli ensamt.

- Det finns stor potential här, det är en levande plats. Saker händer hela tiden. Det är fint att vara en del av det. Jag märker det när jag är borta, då tänker jag på hur bra vi har det och hur välorganiserat det är här



## Förenade njutningar - Catharina Göransson

Café Olivia har en liten olivkvist i näbben. Ett fredligt budskap om möjlig samvaro. Men om ett kök som den lilla avdelningen på kaféet klarar av att servera varm mat till nästan nittio gäster, medlemmar och inbjudna leverantörer vid sittande bord, vad tyder det på? Jag undrar också, alla de som till och från håller helgöppet med varm mat och fika, vad står det för? En förmåga att trolla med knäna. Steg för steg har köket ändå med tiden blivit aningen mera funktionellt, men inte mer än så. Det är också något med miljön och platsens historia. Nerlagd stenindustri, rätt och rostigt, ruffigt och robust. Och de aktiva verkstäderna som brukas av KKV:s medlemmar. Det uppstår en särskild estetik tillsammans med ett tålmod i spåren av sådan verksamhet.

Det veganska nöjeslivet på orten slår ibland ut som en sällsam blomma. På pubar med namn som Botaniska berusningar erbjuds färgrika tinkturer att blandas till drycker med namn som *Grön feber* och *Den bittra sanningen*. Eller när en sensommarvecka med dagligöppet får tropiskt tema och gästerna rekommenderas att komma i hawaiiskjorta.

Caféväggar där konst hängs och tas ner. En slags provyta, ett traktens offentliga rum där verk kan visas. Som när någons dotter för första gången kunde visa sina väldigt fina fotografier, en högtid i sitt slag, man blir glad, sådana möjligheter behöver en skapande människa ha tillgång till. Det händer att elever från Scenstudion och Gerlesborgsskolan tar chansen att ha café för en helg, eller pub för en kväll. Och hågkomster av nu stora barn och tonåringar som stått och sålt bullar och fika med en snäll pappa eller mamma i bakgrunden.

De dansande finns också. De som i längden inte kan leva på en plats utan att få dansa länge. De skapar teknoklubb. Också sådana nätter tar någon gång slut, men inte förrän tillfredsställelsen över att äntligen ha fått göra bruk av sin rytmiska och fysiska varelse nått sitt maximum.

Och så är det samtalen genom åren på café Existens. Fragment i minnet, ett citat som detta: "Bara de frågor som i princip är obestämbara, kan vi bestämma."

"Only those questions that are in principle undecidable, we can decide."  
"Nur die Fragen, die im Prinzip unentscheidbar sind, können wir entscheiden."

*Claudia Theel inbjuder till samtal om Heinz von Foersters tankar om cirkulära processer och ansvarighet.*

Ekomarknaderna har etablerat sig och vuxit till rena folkfester. Det lyser, det doftar, det ryker. Äpplen mustas, eldskulpturer bränns av och runt borden är trängseln är stor.

## Marknaderna - Lena Falkheden



Inköpsföreningens marknader följer året med vår-, höst- och julmarknad. Marknaderna är en arena för försäljning och inköp av ekologiska och närproducerade varor samt återbruk och återbruksdesign. Inte minst är de ett tillfälle för möten och umgänge. Ambitionen är att inköpsföreningens marknader skall tilltala och inspirera, och till förberedelserna hör att skapa en för årstiden inbjudande inramning. Till alla marknader arrangeras ett marknadscafé med soppa och ett överdåd av bakverk, som medlemmar bakat. Ofta lagas dessutom mat i en pizzaugn på gården eller över en eld utomhus.

Höstmarknaden startade som en skördemarknad år 2007. Med åren har omfånget vuxit för att nu erbjuda såväl grönsaker och mathantverk som konsthantverk och återbruk. Julmarknaden följer upp den tradition av julmarknader Gerlesborgsskolan en gång hade i Stensalen. Den äger rum i mitten av december och visar upp lokala mathantverkare, slöjd och konsthantverk samt återbruk.

Vårmarknaden har ett lite enklare upplägg med fokus på växter, frön och annat som hör odlingssäsongen till.

Marknaderna arrangeras i samverkan med KKV-B.



## Det räcker inte med maten

- Gunnar Bäck

Världen behöver M: mat, möten, möjligheter, m. m. Bland mötena finns Café Existens, med namn från café Existens, nordisk litteraturtidskrift, som drevs av Anders Weidar och Lillemor Sörman in på nittioalet, med kontor först på KKV-B och sen i Gerlesborgsskolans röda stuga. Nu är det ett samtalscafé – om den mänskliga existensen med alla dess märkvärdigheter, utkastade som vi är i en värld av känslor, tankar, kärlek och svek, feighet, mod, kunskaper, trassel... att träffas och tala om allt detta.

Till dags dato har det hållits mer än femtio caféer Existens. Det brukar vara inledningar om ett ämne följda av samtal. Inledarna har varierat, allt från en utbildningschef från UNWRA i Damaskus till en sångkvartett från Gerlesborg. Kaféet har gjort picknick på Tillsammansodlingen och fört samtal om artificiell intelligens. Konstnärligt arbete i olika former återkommer som tema. Ingen får betalt, kaféet drivs med frivillighet, av fri vilja.

Möten är bra, bildning är också bra och det är intressant att läsa böcker. Det kan gärna vara svåra böcker som kräver att man skärper sitt tänkande. Det gäller bara att inte bli deprimerad av att man är för dum för att begripa allt – detta är ett normalt tillstånd och nyttigt att ta till sig. Ett par nya tankar per termin är storartat. Ur detta har vuxit en Bottna filosoficirkel som tagit sig an en hel del svårbegripligt, som Heidegger och Aristoteles. I vår läser vi Dao De Jing. Många är intresserade.

Både Café Existens och Bottna filosoficirkel administreras av den ideella föreningen Bottna filosofi. Namnet är också en ambition, att bottna i tillvaron. Detta görs med fördel på landsbygden och där behöver kultur och agrikultur förena sig. Det är olika kunskapsfält och olika känsligheter, man kan säga att det står mellan att slå fast olika saker men samtidigt ha respekt för det växande som ger föda åt vartannat i ständiga omvandlingar.

Alla kunskaper handlar om att greppa saker och ting men mycket förblir ogreppbart. Likväl: om vi tappar greppet är det allvarligt. Detta kan hända när vi skiftar grepp och i vissa situationer måste vi det.

Vi lever i en tid av ökande välbefinnande som hotar överlevandet. Människorna har det bättre än någonsin samtidigt som vi lever vid avgrundens rand. Konstigt nog är det just detta, att mänskligheten blivit så bra på att säkra överlevandet med hjälp av maskiner, medicin och tekniska kunskaper, som hotar oss. Det är detta som ligger under att förändringen som krävs är så svår att genomföra.

Det är svårt och motsägelsefullt redan som tanke. Det gäller att leva vidare så länge det går men också att skaffa sig rättesnören som kan befördra hälsa och välbefinnande långsiktigt. På lång sikt är vi alla döda, visserligen, men det fortsätter att födas nya människor och

de vill vi också ska ha det bra. Hur denna svåra ekvation exakt ska lösas vet ingen. Men troligen krävs det mera kunskap än den vi har nu och möten mellan människor från olika kunskapsfält. Då finns det grundläggande sammanhang för alla att bottna i som har med maten att göra.

Jag tror också att konstnärligt tänkande är helt nödvändigt – det måste finnas människor som försöker ge gestalt åt det som ingen riktigt begriper och skapa verk som kan gripa tag i oss och våra invanda sätt att greppa världen, ändra vår existens som måste ändras. På detta sätt kan tvånget till förändring bli en öppning, en frihet mot nya perspektiv – nya möten, möjligheter, m. m.



möjligheter mm.



*Boban Kalmár flyttade hit och var då med och introducerade Tillsammansodlingen i Bottna. Boban har hela tiden engagerat sig i föreningens föreläsungsverksamhet på temat hållbar utveckling.*

## Utmaningen är att bli bäst på att vara vi just här - Boban Kalmár

Så länge inköpsföreningen funnits, eller så att säga under hela dess "livstid", har medlemmar träffats och samtalat, berättat, lyssnat, och sett på film tillsammans. Vid sidan om filosoficirklar och samtal på café Existens och ofta på café Olivia, men också i Stensalen, på Gerlesborgsskolan och på Bottna Inn.

Nu är det 2020 och vi går in i ett tredje decennium med inköpsföreningen. Vad vill vi använda Café Olivia till? Och så småningom kulturrummet? (Läs mera om kulturrummet på sidan 58) Vad vill vi höra, samtala om och lära oss mera om? Hur kan vi skapa flera föredrag, kurser och utbildningar i området? Kan vi utforma något slags samlande paraply för utbildningsinitiativ? Hur vill vi utforma vår bioregion, och hur kan vi samarbeta med andra bioregioner?

I rådande klimatsituation är frågan hur vi bäst intensifierar omställningsarbetet. Hur skapar vi t ex beredskap för kommande förändringar? Och inte minst, hur har vi trevligt under tiden? Vi har rätt så bra förutsättningar för det. För visst är det roligt att vara med och förändra världen till det bättre. Vi ska fortsätta låta oss inspireras av goda förebilder. Och sedan göra det på vårt sätt. Utmaningen är att bli bäst på att vara vi, just här, i hållbarhet och resiliens, i samarbete med jorden.



Inköpsföreningens föreläsningar i urval genom åren. Medarrangörer har bland andra varit Naturskyddsföreningen i Tanum och Sotenäs, Folkhälsorådet i Tanum, Bottna kulturfestival, Gerlesborgsskolan, ABF, Studieförbundet och Vuxenskolan.

2001

Findhorn i Skottland, odling och Transformationsspel, Inger Stål.

Det blå huset – om Tomas Tranströmers diktning, Reidun Iversen.

Bilder från Marocko, Elsa Agélii.

2006

Vandana Shiva, film med samtal.

Genmanipulerade grödor, föredrag.

Ekologisk försöksgård i Tchad, Jan Sinclair och Sharafadine Adjid.

2007

Litet sommarseminarium om maten och klimatet: Hushållningssällskapet, Grön affärsutveckling, Slow Food Bohuslän, föreningen Njord, moderator Linda Novén.

2011

Vegansk matlagning, Lina Lanestrand.

2012

Omställningsserien:

Kollaps som början till något nytt, David Jonstad och Emin Tengström.

Om trädgårdar, ren jord och villiga människor, Lena Jarlov, Boban Kalmár och Marcus Nordgren. (Tillsammansodlingen i Bottna bildas efter föredraget.)

Framtidens klimatsmarta mat, Johanna Björklund.

2013

Forts. omställningsserien:

Permakultur, Jan Gustavsson-Berge.

Kosters trädgårdar och permakultur, Helena von Bothmer.

Gemenskapsföretaget Nordansmak, Per Holmqvist.

Omställningsrörelsen, Elinor Askmar.

Klimatet och psykologin, Billy Larsson.

Miljörelsen och kärnkraften, Kåre Olsson och Birgitta Hambraeus.

Svensk kärnkraft, Åsa Moberg.

Kärnkraftsdag, Moa Brynnel, Thomas Käberger, Gunnar Lindgren och Stefan Forsén.

2015

Att driva kooperativ – om Kulturlandskapet, Stig Swedberg.

Om politikens makt och vanmakt, Jan Lindholm.

Kompostering och bioavfall, Conny Jerer.

Tång – en lokal resurs, god och nyttig mat, Linnéa Sjögren och Jonas Pettersson, Catxalot.

Bakut – bortom vete, mjölk och vanligt socker, Kerstin Ehrnlund och Susanne Jansson.

Biokol som jordförbättringsmedel, Matti Turpeinen.

2019

Hållbart skogsbruk i Hällskogen, Peter Norrthon.

Bin och biodling, Ann Charlotte Berntsson, Tossene Biodlarförening.

Örter och läkeväxter, Anna-Karin Strandberg. Åkerbönan i historien och idag – god och nyttig mat, Marcus Nordgren.

Nyttan av fermentering av mat och dryck, Sara Nangemo och Boban Kalmár.

Bortom BNP-tillväxt: Scenarier för hållbart samhällsbyggande, Pernilla Hagbert.

Surdegsbröd och kulturspannmål, Johanna Nylén.

2020

Skogsträdgården, Philip Weiss.

*Inbjudna föredragshållare och medlemmar bidrar till kunskapsutvecklingen. Men det gäller också att konkretisera idén om ett cirkulärt samhälle. Stegen kan tyckas små i det stora hela, men de bidrar till att levandegöra begrepp som delande och återanvändning.*

## Cirkulära Bottna - Lena Falkheden

I hallen före entrén till butiken finns ett skåp för kläder, en hylla för gåvor samt två bokhyllor. Här kan medlemmar skänka kläder, böcker och diverse saker som man inte längre behöver. Allt för att uppmuntra återbruk och delande.

I klädskåpet kostar alla kläder 10 kr. Intäkterna går till föreningen.

Bokhyllorna innehåller av medlemmar skänkta böcker. Deckarhyllan har varit med ett antal år, skönlitteratur och fackböcker sorteras in vartefter och barnböcker finns för såväl små som stora barn. På gåvohyllan kan man ställa saker man inte längre behöver. Med en klisterlapp märks datum upp och efter en tid rensas prylar bort för att återkomma på en loppmarknad framöver.

---

*När vi bildade föreningen skapade vi redan i namnet och stadgarna ett handlingsutrymme för att kunna sätta idéer i verket, något vi sannernligen haft glädje av. Fester, exkursioner, remissvar och projekt i bredare samverkan är bara några exempel. Ekonomi är läran om hushållande med resurser. I vidare mening är vi varandras resurser, vi själva utgör möjligheterna i föreningen. Det krävs en rymlighet i ramverket för att just detta kreativa kapital ska bli verksamt.*

## I vidare samverkan - Catharina Göransson

Hösten 2019 blir *Bottnafjordens inköpsförening* projektägare till förstudien *Kultursystem Bottnafjorden* - en händelse som ser ut som en tanke. Västra Götalandsregionen beviljar medel till regionala kultursystem och i Kultursystem Bottnafjorden går föreningar, näringsliv, allmänhet och två kommuner runt fjorden samman för att stärka möjligheterna att bo och verka här. En lokalekonomisk analys, LEA, tar fram statistik för att tillsammans med lokalkännedom ge en bild att gå vidare med. Vilka tjänster och varor kan lyftas fram eller föras in lokalt? Hur möter vi klimatförändringarna? Vilka nya relationer och samarbeten skapas? En projektledare är anställd på halvtid och projektet kan förlängas t o m år 2021.

En ekonomisk förening ska driva ekonomisk verksamhet och främja medlemmarnas ekonomi - hur går det ihop med att inköpsföreningen tar huvudmannaskap för ett regionalt finansierat projekt? Svaret återfinns i föreningens stadgar, som när de skrevs säkrade möjligheten att aktivt ta del i den lokala utvecklingen. Man får bara se till att informera och ordna samtal, och att kassören sover gott om natten.



Några projekt i urval som föreningen drivit eller tagit del i:

*Remissvar* på kommunens förslag till ny översiktsplan Gerlesborg.

*Bottnafjordens inköpsförening i utvidgad lokal samverkan* - projekt LUE, lokal utveckling och entreprenörskap, med stöd av Västra Götalandsregionen. Arbetsgrupper om framtida lokal, varor mm. Litet sommarseminarium om maten och klimatet, matmarknad och fotoutställning. Slutseminarium med inbjudna gäster, secondhand och café. På rapportens framsida får vi trycka en teckning av konstnären Ingela Ihrman.

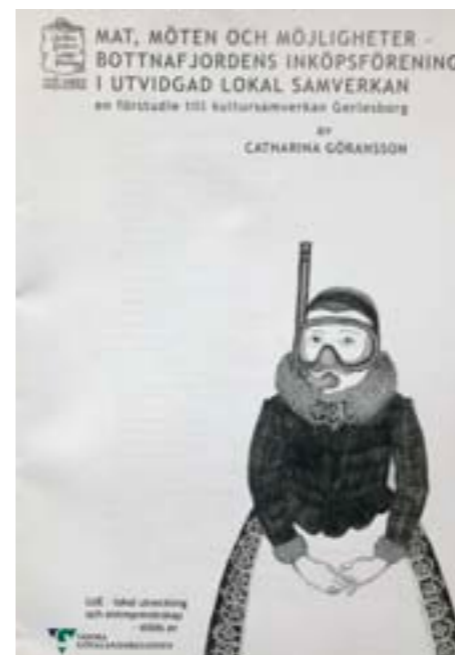
*Kultursystem med kulturkontor*. Föreningen är projektägare till förstudien för kultursystem Bottna Gerlesborg.

*Remissvar* Tanums kommun angående cykelvägar.

*Deltar i dialogmöte* om långsiktig utveckling av byggnader på området G2:1.

*Kultursystem*. Fem regionala system beviljas en miljon var av Västra Götalandsregionen, varav Bottna Gerlesborg är ett. Inköpsföreningen deltar som en av flera aktörer.

*Kulturrum*. En arbetsgrupp bestående av inköpsförening, KKV-B och G2:1 tar sig an planerna för en utbyggnaden av café Olivia. Tillsammansfinansiering aktiveras.



## En utbyggnad - Lena Falkheden

”Värdeskapande möten är beroende av ändamålsenliga och väl utformade mötesplatser för att kunna äga rum och vara lyckade. Mötesplatserna är i den meningen en förutsättning för utveckling.”

Ur: *Att bygga mötesplatser av Inobi Analys & Arkitektur 2017 sid. 10.*

Inköpsföreningen är inte bara en butik utan också en arena för möten. I butiken träffas man när man handlar och i de olika arbetsgrupperna träffas medlemmar för gemensamt arbete av olika slag. En viktig plats för möten är också Café Olivia som Inköpsföreningen driver under perioden 15 augusti – 15 juni. Här är det café varje helg, torsdags-soppa, torsdagsarrangemang av olika slag, barnverksamhet och möten m.m. Den nuvarande cafélokalen är dock alldeles för liten för en mångsidig användning året om. Genom åren, i samband med olika projekt som bl a Inköpsföreningen deltagit i, har olika förslag till om- och tillbyggnad av Café Olivia och intilliggande lokaler tagits fram. Dessa har dock alltid stannat på idéstadiet.

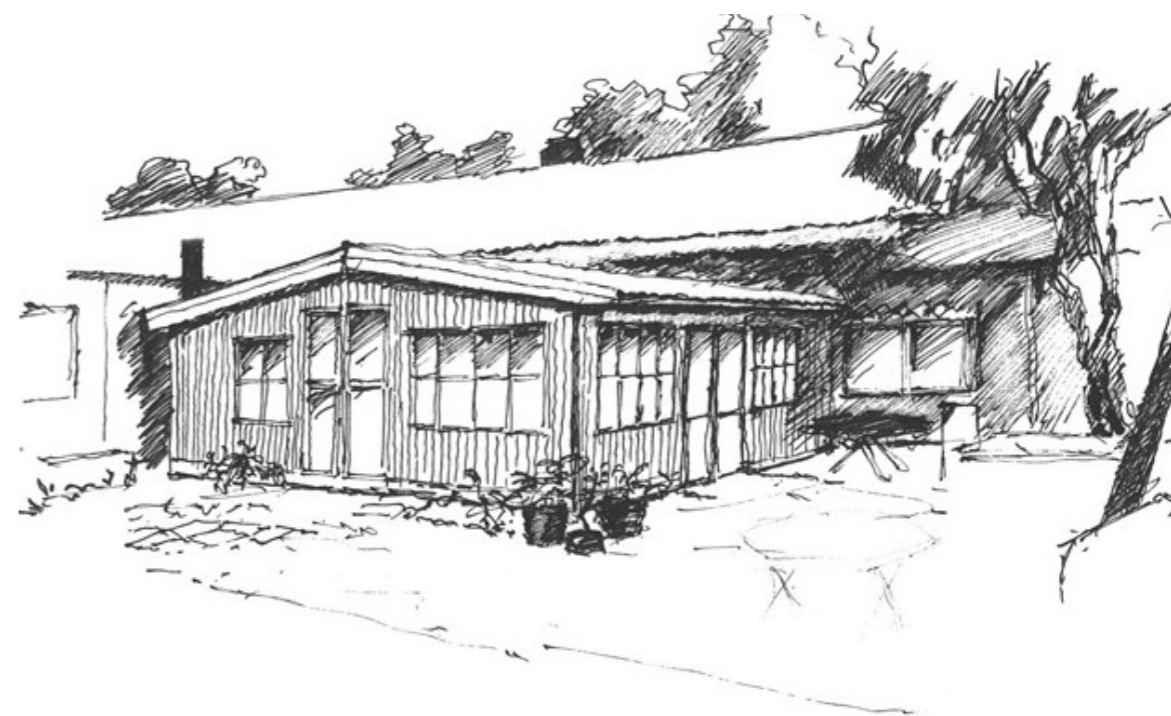
Under hösten 2018 bildades en grupp som arbetat vidare med idén om en tillbyggnad till Café Olivia. Gruppen bildades i samband med samtalsserien Rural Talks. Under dessa samtal var ett återkommande tema behovet av en större möteslokal i trakten – en tillbyggnad om utvidgning av Café Olivia.

Nu finns ett förslag till en tillbyggnad till caféet – en plats för möten och samtal, mat och fika, föredrag, seminarier, utställningar och ett minibibliotek. Ett rum för hela traktens kultur hela året – ett kulturrum. Kulturrummet blir ett rum på ca 45 m<sup>2</sup> öppet upp inock – ett varmt och ombonat rum med en vedkamin som en extra mysfaktor. Tillbyggnaden innehåller också en ny entré till foajén utanför Stensalen och Inköpsföreningens butik. Klimat- och miljöanpassning är ledord för utformningen av tillbyggnaden. Trä blir ett genomgående material och byggnaden får, hoppas vi, ett grönt tak.

Förslaget är framtaget av en arbetsgrupp bestående av representanter från Inköpsföreningen, Konstnärernas kollektivverkstad Bohuslän/KKV-b och G2:1. Idéer och förslag har vid flera tillfällen presenterats i de tre föreningarna och fått positiv respons. Arbetet med bygglovhandlingar pågår och samtal med Pagander bygg har inletts. Kostnaden för tillbyggnaden är beräknad till ca 500.000 kr. Vi tänker oss dock att delar av bygget genomförs som självbyggeri vilket ger möjligheter att minska kostnaderna.

Finansieringen av tillbyggnaden hoppas vi till stor del kunna lösa genom tillsammansfinansiering. Vi tror att föreningsmedlemmar och andra ser vad ett kulturrum skulle kunna betyda för trakten och är villiga att bidra ekonomiskt. En grundplåt finns redan i form av intäkter från bl a marknadscaféer och torsdags-soppor under år 2019. Alla bidrag är välkomna – stora som små. Om bygget mot förmodan inte blir av betalas pengarna åter inom 2 år.

Med förslaget till ett nytt kulturrum, och i nästa etapp en ombyggnad av caféköket, blickar Inköpsföreningen framåt och hoppas kunna bidra till en levande mötesplats hela året i Bottna Gerlesborg. Tillsammans kan vi gå från idé till verklighet.



*En gång tog vi handeln i egna händer och det kom att handla inte bara om varor. Verkligheten blev rikare än så, och nu har vi funnits i tjugo år och om allt går väl finns föreningen kvar om ytterligare tjugo år. Man kan spekulera i vilken roll den då har, för medlemmarna, för fastigheten där butiken ligger, för lokalsamhället - och utöver det?*

## Spaningar - Redaktörens slutord

Vad tänker du om framtiden? Så löd frågan som fick avsluta samtal och intervjuer inför denna skrift. Svaren som gavs var små fina spaningar i sitt slag. Mycket handlade om hur inköpsföreningen kan fortsätta att bidra i den nödvändiga omställningen till ett biobaserat, klimatneutralt och cirkulärt lokalsamhälle. Som att inköpsföreningen medverkar till ett fossilfritt Bottna och att skulpturer klädda med solceller på området en dag laddar både mobiler och människor med energi. Omkring varorna kretsade det mesta som sig bör, från urval och inköp till förpackningar och transporter, och inte minst om förvaring. Att korta leden mellan producent och brukare samt att bidra till ett mänskligare livsmedelsystem var något som återkom, liksom tanken på ett nytt slags lokalsamhälle, där graden av självförsörjning är större än nu. Ett cirkulärt Bottna, där tjänster och transporter ingår i ett samordnande system med ännu mera av kontakt mellan människorna. Och förstås, ett café som har öppet ofta och som byggs ut för att skapa flera tillfällen till möten och gemensamma aktiviteter.

Att låta sig inspireras av andra och varandra är förutsättningen för att gnistan framöver ska fortsätta leda medlemmar från idé till verklighet. Och det överdådiga, det lustfyllda och överraskande, måste fortsätta ha sitt utrymme: utan festerna, konsten och kulturen går det inte. Ett intressant råd till en inköpsförening är också detta: förbli ideell! Det är det frivilliga arbetet som ger föreningen motstånd mot konkurrens, våra fyra timmar per månad är därmed också en garant för föreningens framtid.

Inköpsföreningen hör hemma inom civilsamhället och den sociala ekonomin – den tredje sektorn vid sidan av offentlig och privat verksamhet. Inom den sociala ekonomin är samhällsnytta och/eller medlemsnytta drivkraften. I ett utvidgat nätverk kan vi skapa nya samverkansformer och utveckla idéer som tar tillvara områdets intressen på sätt vi idag inte kan tänka oss. Många kommuner får allt svårare att klara sitt välfärdsuppdrag. Vi är kanhända en i sammanhanget mycket liten förening, men det är lätt att se att vi tillsammans med andra har potential att engagera oss i närliggande frågor och i dialog med kommunen skapa okonventionella lösningar. Det nya Vänboendet i Höglätt är ett exempel på ett projekt som vuxit fram på den arena som inköpsföreningen utgör.

## Tidsaxel

### Källa: verksamhetsberättelserna

**1999** ICA Gerlesborgshallen läggs ner. Mobilisering i trakten, bred inbjudan till möten. 11 december beslutar närvarande att bilda Bottnafjordens inköpsförening. 11 personer tecknar sig för medlemskap. Arbetsgrupper bildas.

**2000** Föreningen registreras 29 februari hos Bolagsverket under namnet Bottnafjordens inköpsförening ek. för. - mat, möten, möjligheter mm. Lokal på dåvarande Skärholmens Vandrarmhem. Rörelseintäkter 140.000. Resultat - 5.000.

**2001** Inflyttning i augusti i en av KKV-B:s baracker, numera riven. Arbetshelg i augusti med stor uppslutning. Ett medlemsblad skapas, med ledarspalt. Medlemmarnas marknad kommer igång. Spela roll – en spelkväll med medlemmar om roller och rutiner. Skördefest med knytkalas i nya lokalen. Höstmiddag med inbjudna gäster och manglade linnedukar, 87 personer serveras trerättersmiddag vid sittande bord. Ett samarbete med Gerlesborgs konst- och kulturförening. Kjell Hansson leder svampexkursion. Musikfest med engelsk medeltidsmusik, ryska musiker och ryska piroger. Boken kommer introduceras, ett samarbete med Kungshamns bibliotek. Rörelseintäkter 188.000. Resultat - 6.000 kr.

**2002** -

**2003** Rörelseintäkter 185.000. Resultat - 5086 kr.

**2004** Lokal: Lilla galleriet, KKV-B. Vi flyttar ut i juni, flyttar in i aug. Öppet hus för intresserade i trakten med provhandling. Medlemsinsatsen sänks från 750 till 250 kr. Årlig serviceavgift införs, numera kallad årsavgift. Påslaget sänks från 20% till 8%. 76 medlemmar. Rörelseintäkter 193.000. Resultat + 1.746.

**2005** Öppet hus för allmänheten. Höstfest med street food i samarbete med Gerlesborgs konst- och kulturförening. Internetbank införs. Markant ökad försäljning. Nya rutiner för att få bukt med svinnet: listor upprättas, pärm för Sänkt och Slängt införs, priset avrundas uppåt till hela kronor, skärpt kontroll av leverans gentemot leverantörsfaktura. Vid handling fyller var och en i blankett och plockar i varukorg och kontrollräknar varorna. Kodat hänslås. Halvårsbokslut. 86 medlemmar. Rörelseintäkter 241.000. Resultat - 6.600. Svinn 7,9%.

**2006** Torsdagssoppa för medlemmar. Föreningen hyr förutom galleriet även café Olivia höst, vinter och vår, öppet sön 10-17. LUE-projektet: föreningen i utvidgad lokal samverkan 2006-07, med stöd från Västra Götalandsregionen. Film Bullshit, Vananda Shiva. Loppis 21 maj. Föredrag om genmanipulerade grödor, ekologisk försöksgård i Tschad. Fest i byn, mångkulturfest med stöd av VGreg, ett samarrangemang med Uttrycksclubbet. Julcafé med öppet hus i butiken. 90 medlemmar. Rörelseintäkter: 289.000. Resultat: +25.240. Svinn: 3%.

**2007** Litet sommarseminarium om maten och klimatet, LUE-projektet i samarbete med UMA café och Galleri 1:18. Marknad med lokala producenter och god mat. Paneldiskussion med Hushållningssällskapet, Grön affärsutveckling, Slow Food Bohuslän och föreningen Njord närvaro norra Bohuslän. I september slutseminarium LUE med öppet hus i lokalen: föredrag, inbjudna gäster, second hand och café. 29 nov release för rapporten om LUE med soppa. Indisk afton, indisk mat, bildvisning, ett samarrangemang med Uttrycksclubbet. En söndag i maj loppis med café. Lördag 10 nov Fest i byn: kultur i exil, i samarbete med Uttrycksclubbet och Centrum för scenisk rörelse, med stöd av Tanums kommun och Västra Götalandsregionen. 107 medlemmar. Rörelseintäkter 343.000. Resultat +26.010. Svinn 2,7%.

**2008** Regjäl ökning av försäljning av varor. Föreningen är medlem i G2:1 ek för, som äger fastigheten, JAK och Bohusläns skärgårdsråd. Fortsatt in- och utflyttning. Bottnafjordens inköpsförening en av tre nominerade till Årets kooperativ Fyrbodal. (Not Quite kammade hem priset, grattis!) Fortsatt hyr vi Lilla galleriet och café Olivia. Söndag 1 juni loppmarknad och öppet hus. Föreningen har bord med lokala produkter på sommarens Bottna kulturfestival. 20 november högläsning med soppa. Julmarknad första advent, annonsering och affischering. 125 medlemmar. Rörelseintäkter 369.000. Resultat +30.318.

**2009** Bottna boutique säljer finare kläder med 10% till föreningen. Café Olivia håller öppet tisdag och onsdag 13-17, med butiken Folkklår. Föreningen får hemsida på www.bottnafjorden.se. Föreningen deltar i förstudien Kultursystem med kulturkontor och deltar i ansökan om att bilda kultursystem Bottna Gerlesborg. Avger remissvar till Tanums kommun angående cykelvägar. Dialogmöte 10 maj om långsiktig utveckling av byggnader på området G2:1. Högläsningkvällar med soppa höst och vår. Juniloppis och öppet hus. Bord på Bottna kulturfestival med marknad. Fredskonsert på internationella fredsdagen 21 september i



samarbete med Bohusläns kammarkör, Farmen Tchad, The Fair Tailor och Mahilas vänner. 2 maj musikpub med ostron. 27 november pubafon. 13 december julmarknad, julcafé och öppet hus.

128 medlemmar. Rörelseintäkter: 388.000. Resultat: +5.858.

**2010** Deckarhylla. Café Olivia öppet tisdagar och onsdagar 13-17. Föreningen har två platser i styrelsen för kultursystemprojekt Bottna Gerlesborg. Soppkvällarna med högläsning fortsätter. Bottna kulturfestival med ekomarknad och vintage. Fredsdagen 21 september konsert med Bohusläns kammarkör. 12 december julmarknad med julcafé och öppet hus.

135 medlemmar. Rörelseintäkter: 359.000. Resultat: +25.830.

**2011** Föreningen deltar i kultursystemprojektet. Föreningen utses till Årets kooperativ Fyrbodal, föreningen nomineras till Årets kooperativ i Sverige, med delad andra plats. Priset om 5.000 går till en föreläsningsserie. Soppkvällar med högläsning. Föredrag med vegansk matlagning 17 september, Lina Lanestrand. En mycket välbesökt julmarknad med julcafé och öppet hus 18 december. 144 medlemmar. Rörelseintäkter 288.000. Resultat -1864. Svinn 14 %.

**2012** Kultursystemprojekt Bottna Gerlesborg, föreningen deltar. Utställningar på café Olivia, konst och foto. Release av pocketbok Bottna Gerlesborg, tryckt i 10.000 ex. Sopp- och högläsningsserie. Föreläsningsserie med David Jonstad: Kollaps början till något nytt. Trädgårdens villkor, ren jord och villiga människor. Johanna Björklund: Framtidens mat. Efter ett av föredragen bildas Bottna Tillsammansodling. Medarrangörer: Naturskyddsföreningen Tanum, Folkhälsorådet Tanum, ABF, Studieförbundet och Vuxenskolan. Kulturfest Bottna Gerlesborg, ett samarrangemang med kultursystemprojektet. Eko- och hantverksmarknad på Skärholmen i samarbete med Byggnadsvårdarna Bohuslän. Om ledarskap i kooperativ/ekonomiska föreningar, tretimmars kurs med Ann Uggle Flodin, Coompanion. Julmarknad och julkafé med invigning av nybyggda Stensalen. Skrivelse till Tanums kommun angående kommunens översiktsplan med förslag till mål för översiktsplan. Individuella tags och elektronisk nyckel införs för att få bukt med svinn. 156 medlemmar. Rörelseintäkter 380.000. Resultat +30.249.

**2013** Barncafé en gång i månaden för föräldrar och barn. Styrelsemedlemmar på kurs hos Coompanion, för affärsplan och medlemsenkäter. Planering för nya lokalen pågår. Arbetsgrupp för ny hemsida.

171 medlemmar. Rörelseintäkter 381.000. Resultat + 7.421. Svinn 2%.

**2014** Invigning av den nya butiken! Kostnader 41.238 kr. Många, många timmars ideellt arbete nedlagt av medlemmar. Hemsidan är färdig. Föreningen tar del i cykel demonstration för cykelbanor. 188 medlemmar. Rörelseintäkter 406.000. Resultat: -14.663. Svinn 1%.

**2015** Beslut om tillfälligt medlemsstopp i syfte att bredda ansvaret i föreningen. Alla grupper får sammankallande. Medlemsenkät genomförs. Förstudie med stöd av VGR (2015-16) undersöker möjligheten av utökad försäljning av lokalt odlade varor och utvidgat samarbete med lokala producenter. Café Existens för filosofiska frågor, lördagar i café Olivia med kaffe och skorpar. Omställningsserien, ett samarbete med Bottna kulturfestivalförening m fl. Hållbarhetsworkshop med nya och gamla svenskar, i samarbete med KKV-B, Animal Spirits, med stöd av Right Livelihood Award Foundation. Föreningen samlar till nyanlända flyktingar. 204 medlemmar. Rörelseintäkter: 476.000. Resultat: +49.249. Svinn: 1%.

**2016** 222 medlemmar. Rörelseintäkter 403.000. Resultat +19.841. Svinn 7.4%.

**2017** Ekomarknader vid skördetid och till jul samt vårmaknad med sticklingar. Boken kommer läggs ner i samband med bibliotekariens pensionering. Tanken på att skriva en bok diskuteras inför 20-årsjubileet 2020. 237 medlemmar. Rörelseintäkter: 519.000. Resultat: +9.928. Svinn: 4%.

**2018** Aktivt arbete från styrelsen med rutiner för att minska svinn. Café Olivia rustas upp, dörren mot korridoren tas upp mm. Arbetsgrupp med representanter för KKV-B, G2:1 och inköpsföreningen bildas för en utbyggnad av caféet i form av ett glasat kulturrum, med tillsammansfinansiering. Fördjupad diskussion om sortimentet utgående från vår egen klimatpåverkan. 259 medlemmar. Rörelseintäkter 513.000. Resultat +55.851. Svinn 1%.

**2019** 255 medlemmar. Rörelseintäkter 742.000 Resultat +183.253. Svinn 2%.

## Föreningen tackar för gott samarbete

ABF  
Bohusekonomi  
Bohusläns kammarkör  
Botnik studios  
Bottna Inn  
Bottna kulturfestivalförening  
Bottna vinterkör  
Byggnadsvårdarna i Bohuslän  
Centrum för scenisk rörelse och eget skapande  
Coompanion Fyrbodal  
Folkklår  
Gerlesborg 2:1/G2:1  
Gerlesborgs konst- och kultur-förening  
Gerlesborgsskolan  
Hushållningssällskapet  
Konstnärernas kollektivverksstad Bohuslän/KKV-B  
Kungshamns bibliotek  
LEADER II norra Bohuslän  
Naturskyddsföreningen Sotenäs  
Naturskyddsföreningen Tanum  
Scenkonst Gerlesborg  
Skärholmens vandrarehem  
Studieförbundet  
Tanums Folkhälsoråd  
Tanums kommun  
Tanums Sparbank  
UMA café/Galleri 1:18  
Uttryckslabbet  
Villa Akvarellen  
Vuxenskolan  
Västra Götalandsregionen

## Tack till våra leverantörer genom åren

Agnes trädgård  
Alg-Börje  
Alternativ förädling Wiik-Forsén  
Arla  
Biodynamiska produkter i Järna  
Biofood  
Boban Kalmár & Sara Nangemo  
Bottna Tillsammansodling  
Branneby Vägen ut!  
Bärby gård  
Anders och Catharina Carlsson  
Per Carlsson  
Catxalot  
Djupedals ägg  
Ekelöfs fisk  
EkoFokus  
GetRaw  
Grebbeads fisk  
Grebys mejeri  
Gröna tomater andelsjordbruk  
Grönsakshallen Uddevalla  
Ica Nära Bovallstrand  
Margareta Johansson  
Yngve Johansson  
Jord och Frihet  
Kahls kaffe  
Gösta Karlsson honung  
Erik Karlsson honung  
Klevs gård  
Lumipak  
Klingsdalen (ägg)  
Kung Markatta  
Jan Linsten  
Lyckans stenugnsbageri  
Lögens kvarn  
Mällby lantgård  
Nasseröds bigårdar  
North & South Fairtrade  
Marcus Nordgren  
Johanna Nylén  
Kurt Nylén

Torbjörn Nylén  
Emil Olofsson & Cecilia Gärde  
Annelie Olsson, Nohôte Gris  
Pack och plock  
PH Balans  
Restaurang Gerles  
Ruskovilla  
Sackeus  
Samodlarna Uddevalla  
Saxhyttegubben  
Solidaritetsföreningen K'inal  
Solsyran  
Stenlidens trädgård  
Matti Turpeinen  
Urtekram  
Varekils Eko-slakteri  
Vägen Ut! Branneby  
Växbo lin  
Wideum  
Yllene Norgård  
Agneta Wingate  
Wästgötarna

## Tack för bilder:

Anders Nilsson  
Marcus Nordgren  
Johanna Nylén  
Inger Wihl  
Per Pixel  
Lena Falkheden  
Gadi Gofbarg  
Britt Johansson m.fl.  
Samt tack till  
Carina Paulsson, konstnär.  
Ingela Ihrman, konstnär och tidigare elev på Gerlesborgsskolan, som en gång låtit oss disponera en av hennes teckningar.  
Och tack Per Lilienberg för loggan för bulletinen och inköpsföreningen.



# Café Olivia ett nytt kulturrum

**Ett rum för möten och samtal, mat och fika,  
föredrag, utställningar och ett minibibliotek.  
Ett rum för hela trakten, hela året.**

**Var med och stöd bygget! Vi tror att vi är många som kan bidra med en slant för att gå från idé till verklighet..  
Swisha ditt bidrag till Inköpsföreningen nr: 123 494 4815 eller sätt in ditt bidrag på Inköpsföreningens bankgiro: 5510-2081. Ange 'kulturrum' vid insättningen.**

Kontakta oss på: [olivia@bottnafjorden.se](mailto:olivia@bottnafjorden.se)

Håll dig uppdaterad på: [bottnafjorden.se/kulturrum](http://bottnafjorden.se/kulturrum)

Städgrupp 4  
Sammanställande: vakant  
Eva Haglund  
Jonathan Asp  
Ludmila Stocesova  
Ina Weitershaus  
Sylvette Wikström

VARUVÅRDARE, PRISKONTROLL,  
UTGÅNGNA VAROR  
Grupp 1  
Pia Mattsson (sammanställande)  
Paula Olofsson  
Malin Rydén  
Mikael Norlind  
Annika Olofsson  
Birgitta Hedenberg  
Lars Glimmerfors  
Claudia Theel  
Benjamin Bousek  
Margareta Johansson  
Ann Laurentz

Grupp 2  
Sammanställande: Marie-Louise Ceder  
Magdalena Hernsdorf  
Elisabeth Åström  
Solveig Larsen  
Maha Rab  
Mia Kyana Näslund  
Elisabeth Berggren  
Clara Sörnäs  
Ursula Pestalozzi  
Lena Sörensson (reserv)

BÖCKER  
Lena Falkheden

FILMER  
Annett Florén

RECYCLINGSKÅP KLÄDER  
Birgitta Hedenberg  
Anette Junebro

GÅVOHYLLA  
Jonathan Liljedal

KOMMUNIKATION OCH SAMVERKAN  
Samordnare: styrelsen

MEDLEMSFÖRTECKNING  
Jeanette Karlsson  
Jesper Gunnarsson

KONTAKT MED NYA MEDLEMMAR  
Jeanette Karlsson

MEDLEMSUTSKICK  
Joanna Schroeder  
Marcus Nordgren

KONTAKT GERLESBORGSSKOLANS ELEVER  
Marcus Nordgren  
Lena Falkheden

KONTAKT G2: 1 och KKV  
Jan-Olof Bengtsson

HEMSIDA  
Marcus Nordgren  
Jonathan Asp

INFORMATION I LOKALEN  
Catharina Göransson

ARKIVERING AV UTSKICK  
Birgitta Lagerlund

CAFÉGRUPP  
Lena Falkheden, sammanställande  
Marcus Nordgren  
Frida Eriksson Edwards Hüge  
Joakim Arborén  
Helena Kretz  
Kiki Blomquist  
Hannah Mattsson  
Lena Hellsing  
Anette Junebro  
Linda Andersson  
Hanna Macke  
Gunnar Bäck, adjungerad

CAFÉGALLERIET  
Helena Kretz  
Anette Junebro

CAFÉVÅRDARE  
Anette Junebro, tf sammanställande  
Carl-David Granbäck  
Marianne Haglund  
Paula Oksanen  
Evelina Nicander  
Nils Ekblom  
Eva-Maj Eliasson

CAFÉTILLBYGGNADSGRUPP  
Lena Falkheden, sammanställande  
Marcus Nordgren  
Janolof Bengtsson  
Elisabeth Åström  
Bengt Gustafsson  
Helena Kretz, inredning  
Kiki Blomquist, inredning  
Karin Mailänder, inredning

MARKNADER, FÖRELÄSNINGAR,  
TORDAGSARRANGEMANG  
MARKNADER  
Marcus Nordgren, sammanställande  
Lena Falkheden  
Oliver Swarbrick  
Frans Yzermans  
Hannah Mattsson  
Benjamin Bousek  
Lena Hellsing  
Gustaf Carlsson

TORSDAGSAKTIVITETER  
Catharina Göransson  
Marcus Nordgren  
Joanna Schroeder  
Siw Lurås  
Ulla Hedenberg Wikström

TORSDAGSSOPPA  
Lena Falkheden, sammanställande  
Sylvette Wikström

Mariam Wallentin  
Hannah Mattsson  
Paula Oksanen  
Catharina Göransson  
Ursula Pestalozzi  
Elisabeth Berggren  
Eva-Lo Västvik  
Sara Kaltenbach

FÖRELÄSNINGAR, SEMINARIER  
Robert Kalmar, sammanställande  
Marie Porali  
Gunnar Bäck  
Maria Cederqvist  
Marcus Nordgren  
Lena Falkheden  
Reserv: Lena Jarlöv

VARUVÅRDARE OCH STÄDNING  
SOMMARPERIODEN  
Sammanställande vakant  
Ann Mari Sannum  
Kjerstin Norén  
Per Berger  
Maja Lindstedt  
Clara Sörnäs  
Siw Lurås  
Olav Lurås  
My Rosenlind  
Karin Gräns  
Britt-Lena Staberg (handlingslistor,  
sommaren)  
Ursula Pestalozzi (handlingslistor,  
sommaren)

PUNKTINSATSER  
Martin Vondrak  
Jobst Mailänder  
Marianne Brattö  
Per Pixel Petersson  
Linus Kulstad  
Matilda Häll  
Conny Jerer  
Johan Kahlman  
Patrik Lundquist  
Leena Maija Trapp  
Barbro Larsdotter

Hedersmedlemmar  
Rolf Magnusson  
Catharina Magnusson  
Marianne Sterner  
Inger Brantenberg  
Elsa Agelii  
Barbro Emanuelsson  
Kerstin Hermansson  
Christina Bymark  
Britt Hedlund  
Karin Berg Bergkvist  
Bengt Berg  
Erika Waldman  
Lena Hummel Gumelius  
Clas Hedenberg



MAT · MÖTEN  
MÖJLIGHETER

Brist är en stark drivkraft. När ICA Gerlesborgshallen i norra Bohuslän lades ner uppstod ett tomrum. Efter upprop och stormöten bildades Bottnafjordens inköpsförening ek för och tjugo medlemmar vågade sig på varsin andel för att en gång i veckan handla rödbetor, potatis och rågmjöl och bjuda varandra på kaffe och bullar. Verksamheten växte och två decennier senare har föreningen 160 aktiva medlemmar och egen butik. Man driver café, seminarier och soppkvällar, föreläsningar och fester. Och Gerlesborgshallen, ja den blev konsthall.

[www.bottnafjorden.se](http://www.bottnafjorden.se)